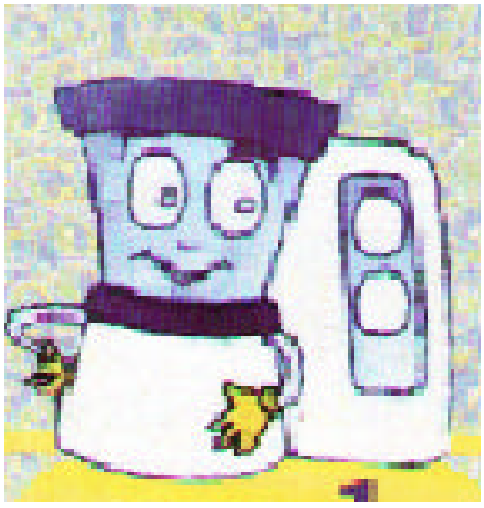
Alla scoperta di Bimby



Ed. luglio 2001

Preparazioni di base

Bimby trita

Il volume degli ingredienti non dovrà mai superare la metà del boccale e le piccole quantità dovranno essere introdotte dal foro del coperchio sulle lame in movimento a vel. 5.

Prezzemolo, Basilico, Aromi Vari

Ingredienti :
Prezzemolo e aromi lavati e asciugati nella quantità desiderata (non meno di 20 gr)
Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 una manciata per volta dell'aroma che si desidera tritare e continuare fino ad esaurimento degli ingredienti. Aspettare 10 sec. Prima di fermare l'apparecchio. Si consiglia di tritare discrete quantità per poterle poi conservare nel congelatore e utilizzarle quando necessitano. Si possono anche conservare in frigorifero coperti di olio e, se piace, aromatizzarli con uno spicchio d'aglio. Le piccolissime quantità si possono invece tritare contemporaneamente agli altri ingredienti della ricetta che si desidera preparare

Carote, Cipolle, Sedano

Ingredienti :
Da 50 a 500 gr di verdura prescelta lavata e tagliata grossolanamente
Preparazione:
Inserire la verdura nel boccale e tritarla: da 10 a 30 sec a vel. 4 a seconda della quantità del trito desiderato

Verdure Miste

Ingredienti :
400 gr di verdure miste lavate e strizzate
Preparazione:
Inserire nel boccale le verdure alternando quelle in foglia e quelle in pezzi e tritarle da 6 a 10 sec. a vel. 3 a seconda del trito desiderato. Si potrà cosi utilizzarle per un ottimo minestrone.

Ghiaccio

Ingredienti :
da 100 a 700 gr di cubetti
Preparazione:
Inserire i cubetti nel boccale e tritarli dai 5 ai 20 sec. vel. 6.
Il tempo può variare in funzione della quantità.

Carne cruda/cotta

Ingredienti :
Carne magra priva di nervi e pellicine nella quantità desiderata
Preparazione:
Tagliare la carne a cubetti e farla cadere 100 gr per volta dal foro, con lame in movimento vel. 8.
Spegnere immediatamente dopo aver inserito l'ultimo cubetto e toglierla.
Ripetere l'operazione fino ad esaurimento della quantità desiderata.
Si possono utilizzare anche cubetti di carne congelata, senza attendere il perfetto scongelamento. In questo caso la carne potrà essere anche leggermente grassa.

Bimby grattugia,

macina e polverizza

Per una perfetta riuscita il boccale dovrà essere sempre perfettamente asciutto ed il volume degli ingredienti non dovrà mai superare la metà del boccale

Zucchero

Ingredienti :
Fino a 300 gr di zucchero
Preparazione:
Inserire lo zucchero nel boccale: da 10 a 30 sec. Turbo a secondo della quantità

Pane secco e raffermo

Ingredienti :
Fino a 300 gr. di pane secco o raffermo
Preparazione:
Inserire il pane a pezzetti nel boccale: 10 sec. a vel. 4 dando contemporaneamente alcuni colpi a Turbo. Il tempo necessario sarà in funzione della quantità e della finezza desiderata.

Parmigiano

Ingredienti :
Fino a 300 gr. di parmigiano privo di crosta
Preparazione:
Inserire il parmigiano a cubetti nel boccale: 20 sec. a vel. Turbo . Il tempo necessario sarà in funzione della quantità.

Riso

Ingredienti :
Fino a 200 gr. di riso
Preparazione:
Inserire il riso nel boccale e polverizzarlo per 2 min. a Turbo.

Legumi e cereali

Ingredienti :
Fino a 200 gr. di legumi o cereali (mais frumento avena tapioca lenticchie ceci ecc.)
Preparazione:
Inserire il legume o cereale prescelto nel boccale e polverizzarlo a Turbo per 2 o 3 min. il tempo può variare a seconda della quantità e della qualità del cereale.

Bimby monta

Per facilitare questa operazione è importante utilizzare la farfalla ed usare sempre alimenti freschissimi a temperatura ambiente.

Albumi a neve

Ingredienti :
Da 2 a 6 albumi,
1 pizzico di sale fino
Preparazione:
Disporre la farfalla sulle lame del boccale perfettamente pulito e inserire gli albumi: da 2 a 3 min. a vel. 2-3 a seconda del numero degli albumi. Fare attenzione che non ci siano residui di tuorlo e impostare per un migliore risultato, la temperatura a 40°. Il tempo necessario sarà sempre in funzione della quantità di albumi.

Panna montata

Ingredienti :
Da 200 a 600 gr. di panna fresca e ben fredda
Preparazione:
Raffreddare il boccale in frigorifero. Disporre la farfalla sulle lame e inserire la panna: da 45 a 90 sec. a vel. 2-3. controllare la densità e se necessario aumentare il tempo di pochi secondi. Non usare panna a lunga conservazione e non superare mai vel. 3 altrimenti la panna si smonta. Si può ottenere un ottimo risultato utilizzando anche panna vegetale.

Bimby impasta

La quantità massima di farina, tipo 0, non dovrà superare i 700 gr; se la farina è di semola, non si dovranno superare i 500 gr.
L'impasto migliora se il lievito viene sciolto in liquidi tiepidi.
Il rapporto 100 gr di farina – 1 uovo è perfetto se si utilizzano uova da 60 gr.
Aggiungendo un cucchiaio di farina o uno di acqua dal foro del coperchio con lame in movimento consentirà di effettuare eventuali correzioni alla consistenza dell'impasto.
L'aggiunta di olio di oliva è facoltativa e serve a rendere più elastico l'impasto.
Prima di stendere l'impasto è bene lasciarlo riposare 15 min. in un canovaccio.
Per gli impasti a base di farina con margarina o burro è importante utilizzare tali ingredienti a temperatura ambiente.
Prima di utilizzare gli impasti per pasta brisé, pasta frolla, pasta sfoglia è bene lasciarli riposare per 15 min. in frigorifero avvolti in un canovaccio o carta forno.

Pasta sfoglia

Ingredienti :
200 gr burro congelato a pezzetti
200 gr. farina
90 gr. acqua fredda
10 gr. sale
Preparazione:
Inserire nel boccale burro, farina e sale: 5 sec. a vel. 5. Azionare il tasto Turbo versando contemporaneamente dal foro del coperchio l'acqua fredda per 3-4 volte. Togliere l'impasto dal boccale, stendere con il matterello dando una forma rettangolare e ripiegare in tre pezzi sovrapponendola. Distendere ancora ed utilizzare con le stesse modalità di quella pronta.

Pasta all'uovo

Ingredienti :
3 uova
300 gr. farina
1 cucchiaio di olio di oliva extravergine
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 20 sec. a vel. 6. E' ottima per tagliatelle, lasagne, ravioli ecc. Ricordarsi che il rapporto 100 gr. di farina 1 uovo è perfetto utilizzando uova da 60 gr.
Variante per pasta verde:
Unire 100 gr. di spinaci lessati e ben strizzati.

Pasta per pane o pizza

Ingredienti :
500 gr. farina
200 gr. acqua
100 gr. latte
1 cubetto lievito di birra
20 gr. olio oliva extravergine
10 gr. sale
10 gr. zucchero
Preparazione:
Versare nel boccale l'acqua, il latte, il lievito, l'olio, lo zucchero e sciogliere 5 sec. a vel. 4 – 5. Aggiungere il sale e la farina: 50 sec. a vel. 6 più 1 min. a Spiga. Lasciare lievitare l'impasto per circa 1 ora, coperto in luogo caldo. Spalmare la teglia con olio o strutto e stendere la pasta.

Pasta brisé

Ingredienti :
250 gr. farina
100 gr. burro morbido
60 gr. acqua fredda
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale prima la farina poi gli altri ingredienti e impastare 15 sec. a vel. 6. Avvolgere l'impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 min. prima di utilizzarlo. E' un'ottima base per torte salate.

Pasta frolla

Ingredienti :
300 gr. farina
130 gr. burro morbido
1 uovo intero e 1 tuorlo
70 gr. zucchero
scorza di limone già grattugiata
1 pizzico di sale
mezzo cucchiaino lievito vanigliato (facoltativo)
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e impastare per 20 sec. a vel. 4-5. Avvolgere

l’impasto in un canovaccio e lasciarlo in frigorifero per 15 min. prima di utilizzarlo. E’ un’ottima base per crostate.

Pastella per fritture

Ingredienti :
300 gr. acqua
200 gr. farina
1 o 2 spicchi d’aglio
1 ciuffo di prezzemolo
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 30 sec. a vel. 5-6. Serve per friggere pesce e verdure.
Consigli:
per dare maggior leggerezza alla frittura sostituire l’acqua con la birra.

Bimby cuoce

Durante il funzionamento a caldo e soprattutto con i liquidi in ebollizione, non dovrai mai utilizzare velocità superiori alla 6. L’eventuale omogeneizzazione degli ingredienti va fatta a freddo.
I tempi di cottura indicati nelle ricette possono variare in funzione della qualità degli ingredienti e del gusto personale.

Crema Bimby

Ingredienti :
500 gr. latte
100 gr. zucchero
2 uova
50 gr. farina
1 bustina di vanillina o scorza di limone
1 cucchiaio colmo di cacao amaro
Preparazione:
Polverizzare lo zucchero e la scorza di limone per 20 sec. vel. Turbo. Unire gli altri ingredienti e cuocere: 7 min. a 80° vel. 4. Versare metà della crema in una ciotola, unire il cacao alla crema rimasta e mescolare per 10 sec. a vel. 4. versarla accanto alla crema gialla
Consigli:
si può raddoppiare la dose aumentando a 12 min. il tempo di cottura**.**

Bibite, Aperitivi, Cocktail

Bibite integrali

Dosi per 6 persone:
1 limone
zucchero
ghiaccio a piacere
frutta a piacere
Preparazione:
Pelare a vivo la frutta, privarla dei semi e metterla nel boccale con il ghiaccio, il limone e lo zucchero. Omogeneizzare per 30 sec. a vel. 6 e 1 min. a vel. Turbo. Unire la quantità di acqua che si desidera e mescolare per 4 sec. a vel. 3.
Volendo, col cestello, si possono filtrare i minimi residui.

Bibite filtrate

Dosi per 6 persone:
1 mela o altra frutta a piacere
1 gambo di sedano
1 limone pelato a vivo
1 carota
70 gr. zucchero
600 gr. acqua
6 cubetti ghiaccio.
Preparazione:
Inserire nel boccale zucchero e ghiaccio e tritare a vel. 5 per 5 sec. Aggiungere la frutta : 3 sec. a vel. 5, poi l'acqua e mescolare 2 sec. a vel. 3. Filtrare con il cestello e servire.

Gin fizz

Dosi per 6 persone:
100 gr. succo limone
400 gr. gin
1 cucchiaio zucchero
acqua tonica a piacere
7/8 cubetti ghiaccio
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale, tranne il ghiaccio: 30 sec. a vel. 9. Versare in una caraffa, unire il ghiaccio e servire.

Aperitivo al melograno

Dosi per 6 persone:
50 gr. Martini Dry
1 melograno
75 gr. Cordial Campari
75 gr. succo limone
40 gr. zucchero
12 cubetti ghiaccio.
Preparazione:
Inserire nel boccale il ghiaccio e tritare a vel. Turbo. Introdurre tutti gli altri ingredienti, pochi sec. a vel. 8. Filtrare e servire con alcuni chicchi di melograno.

Aperitivo al sedano

Dosi per 6 persone:
2 gambi sedano
2 limoni pelati al vivo
scorza di mezzo limone
50 gr. zucchero
5 cubetti ghiaccio
500 gr. acqua
50 gr. gin.
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale tranne il gin: 4 colpi vel. Turbo e 10 sec. vel 1 e poi filtrare con il cestello in una caraffa e servire.

Frappè

Dosi per 6 persone:
200 gr. frutta matura
6 cubetti ghiaccio
50 gr. zucchero

400 gr. latte magro
Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero, il ghiaccio e la frutta: 10 sec. a vel. 8. Posizionare la farfalla portare a vel. 2-3 e aggiungere il latte dal foro del coperchio tenendo il misurino inclinato.

Orange cooler

Dosi per 6 persone:
3 arance pelate a vivo
150 gr. gin
150 gr. vermut rosso
10 cubetti ghiaccio
1 bottiglia prosecco ben freddo
Preparazione:
Inserire nel boccale tutti gli ingredienti tranne il prosecco: 30 sec. a vel. 6 e 60 sec. a vel. Turbo.
Filtrare in una caraffa, aggiungere il prosecco e servire ben freddo.

Cocktail per le feste

Dosi per 6 persone:
8 mandarini sbucciati
1 arancia con la buccia
mezzo limone
100 gr. zucchero
50 gr. tra brandy e Martini Dry
100 gr. acqua o alcuni cubetti ghiaccio
1 bottiglia Pinot ben freddo.
Preparazione:
Inserire nel boccale gli agrumi privati dei semi: 5sec. a vel. Turbo. Aggiungere lo zucchero, l'acqua, mezza bottiglia di Pinot, il Brandy e il Martini Dry: 10 sec. a vel. 5. Filtrare il tutto e unire il restante Pinot.

Aperitivo alle fragole

Dosi per 6 persone:
10 fragoloni
20 cubetti
150 gr. zucchero
100 gr. vodka
200 gr. acqua
succo di mezzo limone
Preparazione:
Mettere nel boccale le fragole e lo zucchero : 10 sec. a vel. 9. Unire il ghiaccio: 5 sec. a vel. 7. Aggiungere gli altri ingredienti: 20 sec. A vel. Turbo. Lasciar riposare 1 minuto e poi filtrare in una caraffa e servire.

Frullati

Dosi per 6 persone:
La proporzione degli ingredienti è uguale a quella delle bibite.
Preparazione:
Tritare prima lo zucchero e il ghiaccio: 6 sec. a vel. 6. Aggiungere poi la frutta e il limone: 30 sec. a vel. 6. Unire poca acqua : 30 sec. a vel. Turbo .

Aperitivo alla pesca

Dosi per 6 persone:
1 scatola pesche sciroppate
5 cubetti ghiaccio
1 bottiglia spumante brut
Preparazione:
Tritare il ghiaccio e le pesche: 30 sec. a vel. 5. Unire il loro succo : 30 sec. a vel. 7. Versare il tutto nella caraffa, unire lo spumante e servire subito.
Consigli:
Per le proporzioni tenere presente che il rapporto è di 1 a 2 (300 gr. di composto di pesche, 600 gr. di spumante).
Varianti:
Sostituire le pesche con una scatola di pere oppure volendo con una scatola di ananas.

Antipasti, salse e mousse

Paté di olive

Dosi per 8-10 persone:
300 gr. olive nere snocciolate e cotte al forno
90 gr. olio
1 spicchio aglio
1 cucchiaino origano
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento le olive e l'aglio: 20 sec. a vel. 6. Raccogliere il trito con la spatola sul fondo del boccale e unire 60 gr. olio, il sale, l'origano e amalgamare per 1 min. a vel. 3. Mettere in vasetto, coprire con il restante olio e conservarlo in frigorifero. E' ottimo per tartine e per condire spaghetti.

Maionese

Dosi per 6 persone:
1 uovo intero e 1 tuorlo
270 gr olio di semi
succo di mezzo limone (o 1 cucchiaio di aceto)
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale le uova, il limone e il sale 45 sec. a vel. 8 versando l'olio con il misurino leggermente sollevato
Consigli:
Se si desidera una maionese più soffice inserire la farfalla vel. 3-4 per circa 1 min.

Variante antisalmonella

40 gr. aceto di mele (o 30 gr. aceto bianco)
1 cucchiaino abbondante di sale fino
2 uova
500 gr. olio di semi.
Preparazione:
Inserire il sale e l'aceto nel boccale: 3 min. a 100° vel. 1. Versare entrambe le uova precedentemente rotte nel bicchiere, portare a vel. 5 e versare l'olio a vel. 8 per 40 sec. circa. Togliere immediatamente altrimenti si cuoce.

Salsa tartara

Dosi per 6 persone:
1 dose maionese
100 gr. sottaceti misti
1 cucchiaio capperi
1 ciuffo prezzemolo.
Preparazione:
Unire agli ingredienti di base i sottaceti, il prezzemolo, i capperi e procedere come nella ricetta precedente

Salsa boscaiola

Dosi per 6 persone:
1 dose maionese
100 gr. funghi sott'olio
Preparazione:
Unire agli ingredienti di base i funghi sott'olio e procedere come per la ricetta precedente.

Salsa viennese

Dosi per 6 persone:
1 dose di maionese
2 wurstel
1 cucchiaino senape.
Preparazione:
Unire agli ingredienti di base la senape e i wurstel e procedere come nella ricetta precedente.

Pesto alla genovese

Dosi per 6 persone:
80 gr. basilico lavato e asciugato
50 gr. parmigiano
30 gr. pecorino
30 gr. pinoli
1 spicchio aglio
135 gr. olio
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale il parmigiano, il pecorino, i pinoli, l'aglio e il basilico: 30 sec. a vel. Turbo. Raccogliere il trito con la spatola, versare l'olio, il sale: 20 sec. a vel. 4 e 20 sec. a vel. 8. Serve per condire trenette, gnocchi, lasagne.
Consigli:
Se si vuole renderlo più fluido aggiungere 1 cucchiaio di acqua di cottura della pasta.

Salsa tonnata

Dosi per 6 persone:
1 uovo intero e 1 tuorlo
300 gr. olio di semi
succo di mezzo limone (o 1 cucchiaio di aceto)
80 gr. tonno
1 cucchiaino capperi
3 filetti acciuga.
Preparazione:
Nel boccale mettere il tonno, i capperi e le acciughe, sminuzzare a vel. 8 per 20 sec. Inserire la farfalla e le uova, il limone, il sale q.b., versare l'olio con il misurino leggermente sollevato vel. 3-4 per 20-30 sec.
Consigli:
Se vuoi ottenere una salsa più fluida aggiungi 30 gr. brodo di carne.

Salsa olandese

Dosi per 6 persone:
3 tuorli
100 gr. burro morbido
succo di mezzo limone
50 gr. acqua
sale pepe q.b.
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale eccetto il burro: 5 min. a 80° vel. 2. Unire a pezzetti il burro poco alla volta da foro del coperchio, durante la cottura. La salsa risulterà densa e vellutata. Si serve con crostacei e legumi cotti e in particolare con asparagi.

Mousse di prosciutto

Dosi per 6 persone:
250 gr. prosciutto cotto
30 gr. parmigiano grattugiato
50 gr. latte
100 gr. burro morbido
sale q.b.
Preparazione:
Tritare il prosciutto cotto: 10 sec. a vel. 3 più 10 sec. a vel. 9. Unire gli altri ingredienti e amalgamare 1 min. a vel. 3 e 30 sec. a vel. 7. Versare il composto in uno stampo foderato con pellicola trasparente e lasciare in frigorifero almeno 3 ore prima di sformarlo e servirlo.

Salsa verde

Dosi per 6 persone:
100 gr. prezzemolo lavato e ben asciugato
6 filetti di acciughe
mezzo spicchio aglio
1 cucchiaio capperi
2 tuorli uovo sodo
8 olive verdi snocciolate (facoltative)
180 gr. olio
2 cucchiai aceto
mollica di un panino
1 pizzico di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'aceto e la mollica di pane: 5 sec. a vel. 6. Unire tutti gli altri ingredienti: 30 sec. a vel. 8 e infine unire l'olio: 10 sec. a vel. 3. Serve di accompagnamento a carni e verdure crude o lessate.

Salsa piccante ketchup

Dosi per 6 persone:
120 gr. prugne fresche
400 gr. pomodori medi maturi
1 spicchio aglio
1 foglia alloro
2 chiodi garofano

50 gr. aceto bianco
100 gr. zucchero
1 cucchiaio sale
1 peperoncino piccante.
Preparazione:
Inserire nel boccale 120 gr. di prugne fresche, i pomodori, l'aglio, lo zucchero, sale, peperoncino ed aceto: omogeneizzare per 30 sec. a vel. Turbo. Aggiungere la foglia di alloro e i chiodi di garofano e cuocere per 30 min. a 100° vel. 1. A fine cottura togliere l'alloro e i chiodi di garofano e omogeneizzare per 1 min. a vel. Turbo.

Insalata russa

Dosi per 6 persone:
1 dose di maionese
400 gr. patate medie
300 gr. carote
300 gr. piselli freschi o surgelati
60 gr. di sottaceti vari
1 cucchiaio capperi
700 gr. acqua
2 cucchiai aceto
sale q.b.
Preparazione:
Preparare la maionese come da ricetta base. Toglierla e metterla in una ciotola. Senza lavare il boccale inserire l'acqua, l'aceto e il sale:7 min. a 100° vel. 4. Tagliare le carote e le patate a piccoli dadini e mettere nel varoma, nel vassoio del varoma mettere i piselli e cuocere a Varoma per 20 min. a vel.2. A cottura ultimata togliere le verdure e lasciarle raffreddare. Unirle alla maionese con i capperi e i sottaceti. Amalgamare bene il tutto e mettere in frigorifero prima di servire.

Paté gustoso

Dosi per 6 persone:
1 scatola di fagioli borlotti
70 gr, speck
80 gr. burro
3 rametti piccoli di rosmarino
1 spicchio aglio
50 gr. marsala o brandy
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale 20 gr. burro, rosmarino, aglio e speck: 3 min. a 70° vel. 3. Unire i borlotti sgocciolati, il brandy, poco sale e pepe: 5min. a 10° vel. 3. Lasciar raffreddare. Aggiungere il restante burro 30 sec. vel. 4 e 1 min. a vel. 7. Versare in uno stampo e mettere in frigorifero a rassodare per un paio d'ore. Servirlo con crostoni di pane integrale, tostato.

Fonduta alla piemontese

Dosi per 6 persone:
200 gr. fontina valdostana
2 tuorli d'uovo
30 gr. burro
100 gr. latte
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale la fontina: 4 sec a vel. 5. Unire il latte, il burro, sale e pepe e cuocere 5 min. a 80° vel. 4. Con le lame in movimento dal foro del coperchio unire i tuorli: 1 min. a vel. 5. Travasare in una ciotola e servire con fettine di pane tostato e tartufi. E' ottima per accompagnare il riso pilaf.

Paté di fegato delicato

Dosi per 6 persone:
200 gr. fegato di vitello
200 gr. fesa di vitello
2 acciughe
130 gr. burro morbido
1 cucchiaio olio
30 gr. pancetta
4 foglioline di salvia
2 cucchiai di brandy
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale 30 gr. di burro, l'olio, la pancetta, la salvia: 3 min. a 100° vel. 4. Unire dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6 la fesa di vitello, le acciughe e tritare:10 sec. a vel. 6 e cuocere 6 min. a 90° vel.2. Unire il fegato con le lame in movimento a vel. 6 e poi cuocere 6 min. a 90° vel. 2. A fine cottura intiepidire il composto. Unire il brandy, sale, pepe, burro e mantecare per 1 min. a vel. 3 poi portare lentamente a vel. 9 per 20 sec. Foderare con pellicola trasparente uno stampo, versarvi il composto e metterlo in frigorifero a rassodare prima di servirlo.

Barchette di peperoni gratinati

Dosi per 6 persone:
3 peperoni
1 spicchio d'aglio
100 gr.di pane secco
1 ciuffetto di prezzemolo (solo foglie)
70 gr. di pomodoro maturo
1 conf. di tonno da 160 gr
sale q.b.

Preparazione:
Tagliare i peperoni a barchetta dopo averli lavati, inserire nel boccale il pane, l'aglio, e il prezzemolo: 25 sec. vel. 8. Aggiungere il tonno e il pomodoro privo di bucce e semi: 30 sec. a vel.3. Riempire con questo composto le barchette e disporle sulla teglia del forno. Ungere con olio e cuocere per circa 30 min. a 200°.

Besciamella

Ingredienti:
500 gr. latte
50 gr. farina
30 gr. burro
mezzo cucchiaino di sale
un pizzico noce moscata.

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7min. a 90° vel. 4. Serve per gratinare pasta al forno e verdure. La dose si può raddoppiare portando il tempo di cottura a 12 min.

Mousse di ricotta e salmone

Dosi per 8-10 persone:
200 gr. salmone affumicato
400 gr. ricotta
100 gr. panna
10 gr. colla di pesce
6/8 foglie basilico
50 gr. parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Inserire nel boccale il parmigiano, la panna, la colla di pesce strizzata, il sale e pepe: 2min. a 70° vel. 2. Far raffreddare poi aggiungere la ricotta e il basilico:10 sec. a vel. 5. Foderare uno stampo rettangolare con pellicola trasparente, rivestirlo con metà delle fette di salmone e sistemare metà composto nello stampo. Unire al composto rimasto nel boccale il resto del salmone:10 sec. a vel. e 10 sec. a vel. 5. Sistemare nello stampo il tutto, assestarlo bene, ricoprire di pellicola e mettere in frigorifero a rassodare almeno 3 ore prima di servire.

Salsa Mornay

Dosi per 6 persone:
300 gr. latte
200 gr. panna
80 gr. gruviera (o parmigiano) grattugiato
50 gr. farina
50 gr. burro
2 tuorli
noce moscata
sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale il latte, la panna, la farina, la noce moscata, il burro e il sale: 7 min. a 90° vel.4. Al termine unire il gruviera e i tuorli:5 sec. a vel. 5. Serve per gratinare pasta, petti di pollo e verdure lessate. Si può versarla sulla pasta brisé e ottenere un'ottima quiche.

Consigli:
Volendo si può sostituire la panna con il latte.

Tondini al formaggio

Dosi per 6 persone:
130 gr. farina
50 gr. burro morbido
1 uovo
50 gr. parmigiano.

Preparazione:
Grattugiare il formaggio con il boccale asciutto poi inserire gli altri ingredienti: 10 sec a vel. 6. Stendere l'impasto su un piano e ritagliare dei tondini sottili oppure della forma che desiderate, sistemarli sulla teglia (o sulla carta forno) e cuocere in forno caldo a 180° per 10 min. circa. Sono ottimi da servire con paté o mousse di prosciutto.

Sughi e primi piatti

Polenta

Dosi per 6 persone:
450 gr. farina gialla bramata
1 cucchiaio olio
1 cucchiaio sale grosso
1lt. E mezzo acqua.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'acqua, il sale, l'olio e portare a ebollizione per 12 min. a 100° vel. 1. Aggiungere dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 3 la farina e cuocere per 40° a 100° vel. 1. Lasciare inserita la spatola e quando la polenta si addensa, diminuire a 90° vel. 1. Di tanto in tanto spatolare a fondo. Consigli se si vuole una polenta più morbida diminuire la farina. Se si vuole diminuire i tempi di cottura si può utilizzare farina a cottura rapida.
Procedimento di precottura della farina:
Inserire nel boccale asciutto mezzo kg di farina gialla cuocere 20 min. a 100° vel. 4. Mettere un foglio di carta assorbente o scottex tra il misurino e il coperchio in modo che assorba tutta l'acqua che evapora dalla farina. Terminato questo procedimento far raffreddare la farina e riporla in un contenitore. In questo modo disidratando la farina, si potrà conservarla per un tempo maggiore e soprattutto cucinarla in brevissimo tempo.

Polenta con farina precotta

Ingredienti:
1lt. E mezzo di acqua
350 gr. farina disidratata
2 cucchiai olio
sale q.b.
Preparazione:
Nel boccale l'acqua, la farina disidratata, l'olio, il sale: 10 min. a 100° vel. 3. Dopo 10 min. di cottura inserire la spatola dal foro del coperchio, aggiungere altri 5 min. di cottura a 90° vel. 1. A cottura ultimata versare la polenta su una spianatoia o in una pirofila. Volendo si può aggiungere un po' di condimento.

Sugo ai peperoni

Dosi per 6 persone:
1 peperone rosso
1 peperone verde
80 gr. burro
50 gr. panna da cucina
50 gr. parmigiano grattugiato
sale q.b.
Preparazione:
Tritare i peperoni: 6sec. A vel. 4. Unire il burro, il sale e cuocere: 20 min. a 100° vel. 4. Aggiungere il parmigiano e la panna:20 sec. a vel. 4. È ottimo per condire tortiglioni e pennette.

Sugo alla puttanesca

Dosi per 6 persone:
4 pomodori maturi(o una scatola di pelati sgocciolati)
1 spicchio aglio
10 olive nere snocciolate
5 olive verdi snocciolate
1 pezzetto peperoncino
50 gr. capperi
2 acciughe
50 gr. parmigiano
1 cucchiaio pecorino
50 gr. olio, sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio, l'aglio, e il peperoncino: 3 min. 100° vel. 2. Aggiungere i pomodori, i capperi, le acciughe, il sale: 15min. a 100° vel. 1, con il misurino inclinato. A questo punto aggiungere 5 olive verdi e 5 olive nere a pezzetti e le rimanenti olive nere intere, lasciando insaporire a vel. 2 per 1 min. Condire la pasta tipo rigatoni, cospargendola di parmigiano e pecorino
Consigli:

Il tempo di cottura del sugo può essere aumentato a Varoma per ottenere la densità voluta.

Pasta e ceci

Dosi per 6 persone:
500 gr. ceci lessati
50 gr. olio
1 spicchio aglio
poco rosmarino
peperoncino
alloro a piacere
1 lt. acqua
250 gr. pasta
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio, l'aglio il peperoncino e il rosmarino: 3 min. a 100° vel. 4. Aggiungere i ceci e insaporirli : 5 min. a 100° vel. 1. Aggiungere la pasta e continuare la cottura per il tempo indicato sulla confezione.

Salsa di pomodoro

Dosi per 6 persone:
1 kg pomodori tagliati e privati dei semi o di pelati sgocciolati
40 gr. olio
mezza cipolla
mezzo spicchio d'aglio a piacere
basilico
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale i pomodori, la cipolla, l'aglio, il sale e omogeneizza: 1 min. a vel. Turbo. Cuocere per 10 min. a 100° vel. 1 e 12min. a Varoma vel. 1, tenendo il misurino inclinato. Alla fine unire il basilico fresco e l'olio: vel. 1 per 10 sec. Poi lasciare riposare qualche minuto nel boccale.
Consigli:
Se si vuol risparmiare tempo si può usare due scatole di polpa pronta (800 gr.) e cuocere per 15 min. a 100° vel. 1.

Minestra di fave

Dosi per 4 persone:
350 gr. fave bianche
500 gr. acqua
50 gr. olio oliva
sale q.b.
Preparazione:
Far ammorbidire le fave in acqua per 12 ore, scolarle e inserirle nel boccale con l'acqua. Cuocere per 30 min. a 100° vel. 1. Unire l'olio e sale: 5min. a 100° vel. 4. Servire con un filo di olio extravergine di oliva.

Ragù

Dosi per 6 persone:
300 gr. di carne tritata in Bimby
50 gr. pancetta
80 gr. sedano,carota, cipolla
80 gr. olio
50 gr. vino rosso
500 gr. passata di pomodoro
sale q.b.
Preparazione:
Tritare le verdure e la pancetta: 10 sec. a vel. 4. Aggiungere olio e soffriggere: 3min. a 100° vel. 1 bagnando con il vino rosso. Aggiungere la passata, il sale, e cuocere: 20 min. a 100° vel. 1. È ottimo per condire tagliatelle, fettuccine, lasagne al forno.
Consigli:
Se si vuol raddoppiare le dosi si consiglia di posizionare la farfalla.

Sugo al tonno

Dosi per 4 persone:
90 gr. olio
1 spicchio aglio
4 acciughe
1 scatola passata di pomodoro (da 450 gr.)
1 scatola di tonno grande
prezzemolo tritato
sale q.b.
Preparazione:
Mettere nel boccale l'aglio, l'olio e le acciughe: 3 min. a 100° vel. 4. Unire la passata: 10 min. a 100° vel. 2 tenendo il misurino inclinato. Aggiungere il tonno, il prezzemolo tritato, aggiustare di sale e terminare la cottura per altri 2 min. a 100° vel. 1.
Consigli:
Se risultasse tropo liquido continuare la cottura per qualche minuto a Varoma.

Minestrone con la pasta

Dosi per 5/6 persone:
500 gr. verdure miste
90 gr. olio
mezza cipolla
1 lt. acqua
1 cucchiaio dado Bimby
250 gr. pasta.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio e la cipolla:3 min. a 100° vel. 4. Aggiungere le verdure e tritarle per 10 sec. a vel. 3. Unire l'acqua e il dado e cuocere 15 min. a 100° vel. 1. Versare poi la pasta e terminare la cottura per il tempo necessario a vel. 1.
Consigli:
Se si desidera si può sostituire la pasta con il riso e cuocerlo per 15 min. a 100° vel. 1.

Pasta e fagioli

Dosi per 6 persone:
2 scatole fagioli borlotti (sgocciolati)
50 gr. olio
mezza cipollina o mezzo spicchio aglio
30 gr. pancetta
100 gr. passata di pomodoro
alcuni aghi di rosmarino
1 lt. acqua
1 cucchiaio dado Bimby
200 gr. pasta (ditaloni)
sale e pepe (o peperoncino) q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio, la cipolla (o l'aglio), la pancetta e il rosmarino: 3 min. a 100° vel. 4. Unire l'acqua, il dado, metà dei fagioli, la passata di pomodoro e cuocere: 8 min. a 100° vel. 4. Aggiungere la pasta, sale, pepe e continuare la cottura per il tempo necessario per la cottura della pasta a 100° vel. 1. 5 min. prima del termine aggiungere i fagioli rimasti. Aggiustare di sale e servire con un filo di olio extravergine di oliva.

Pasta e piselli con zucchine farcite

Dosi per 6 persone :
Per le zucchine farcite:
3 zucchine grosse
50 gr. prosciutto cotto
50 gr. parmigiano
1 panino secco
1 uovo
sale q.b.
pepe
prezzemolo
Per la pasta e piselli.
40 gr. olio
mezza cipollina
50 gr. pancetta
300 gr. piselli
2 pomodori pelati
800 gr. acqua
1 cucchiaino dado Bimby
250 gr. ditaloni
Preparazione:
Inserire nel boccale il parmigiano, il pane e il prezzemolo: 10 sec. a vel. Turbo. Tagliare le zucchine per la lunghezza e privarle della polpa. Unire la polpa al trito, aggiungere il prosciutto, l'uovo, il sale, il pepe e amalgamare tutto per 20 sec. a vel. 5. Farcire con il composto le zucchine sistemandole nel Varoma. Inserire nel boccale olio, cipolla e pancetta: 3min. a 100° vel. 4. Unire i pelati sminuzzati, l'acqua, il dado, i piselli:chiudere il boccale, posizionare il Varoma e cuocere per 20 min. a Varoma vel. 1. Togliere il Varoma, unire la pasta, riposizionare il Varoma per il tempo indicato sulla confezione della pasta. Disporre le zucchine in un piatto di portata, aggiustare di sale la pasta e portarla in tavola. È ottima.

Sugo alle cozze (o vongole)

Dosi per 4 persone:
600 gr. cozze o vongole pulite
mezzo spicchio aglio
45 gr. olio
200 gr. pomodori pelati
peperoncino a piacere
1 cucchiaio prezzemolo tritato
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio, un poco di prezzemolo, l'aglio e il peperoncino: 3 min. a 100° vel. 4. Aggiungere i pelati, il sale e cuocere per 5 min. a 100°vel. 1. Unire le

cozze e terminare la cottura per altri 8 min. a 100° vel.1 e alla fine aggiungere il prezzemolo rimasto. È ottimo per condire spaghetti o linguine.

Lasagnette di crêpes al radicchio trevisano

Dosi per 6 persone:
Per le crêpes:
4 uova
200 gr. di farina
500 gr. di latte
50 gr. di burro morbido.
Per la besciamella:
500 gr. di latte
50 gr. di farina
30 gr. di burro
mezzo cucchiaino di sale,
Per la farcitura:
un pizzico di noce moscata
1 cespo grande di radicchio trevisano o 2 piccoli
100 gr. di parmigiano
30 gr. di olio di oliva.
La ricetta, se eseguita così come è proposta permetterà di fare tutte le lavorazioni lavando il boccale del Bimby solo alla fine, risparmiando così altro tempo.
Grattugiare il parmigiano reggiano inserendolo a cubetti nel boccale 4 colpi a Turbo poi mettere da parte in una ciotola. Pulire bene il radicchio e dividere la parte rossa dalle coste bianche Con lame in movimento inserire la parte rossa del radicchio e tritare per 10 sec. vel. 4 aiutandosi con la spatola. Toglierla e metterla da parte in una ciotola. Inserire le coste bianche del radicchio con lame in movimento e tritare per 10 sec a vel 4 e mettere da parte.
Preparare l'impasto delle crêpes inserendo gli ingredienti: uova, farina latte, burro per 20 sec a vel 5. Prima di utilizzarlo lasciare riposare il composto in una ciotola per circa mezz'ora. Inserire nuovamente nel boccale le coste bianche tritate e aggiungere 30 gr. di olio di oliva 4 min. 100° vel 2 e mettere nella ciotola a parte.
Preparare la besciamella inserendo nel boccale latte, farina, burro, sale, noce moscata: 7 min. a 90° vel 4. Unire le coste bianche precedentemente soffritte e mescolare per 10 sec. a vel 4.
Preparare le crêpes con una padella antiaderente (È consigliabile farle di diametro è uguale a quello della teglia che andrà in forno). Fatta la prima crêpes andrà messa direttamente nella teglia da forno, precedentemente unta con un velo di burro e mentre si prepara la 2° crêpes spargere una cucchiaiata di besciamella sulla prima aggiungendo anche una manciata di parmigiano. Si procederà così fino alla fine delle crêpes e della besciamella. In cima alle lasagnette cospargere il radicchio rosso tritato e per ultimo ancora parmigiano e qualche fiocchetto di burro.
Cuocere in forno per 20 min. circa.
N.B. si può insaporire con l'aggiunta di speck o prosciutto cotto tagliati molto sottili.

Tris di riso pesce e verdure

Dosi per 4 persone:
200 gr. di vongole sgusciate (volendo potete usare un misto per risotti surgelato)
200 gr. di cozze sgusciate
350 gr. di riso per risotti
150 gr. di gamberetti sgusciati
2 branzini non più grandi di 400 gr. cad. già puliti e squamati
150 gr. di piselli
2 carote
2 zucchine
peperoncino
sale q.b.
1 lt di acqua
5pomodorini freschi
40 gr. d'olio d'oliva
2 spicchi d'aglio
prezzemolo abbondante.
Preparazione:
Preparare nel Varoma le carote e zucchine tagliate a rondelle e i piselli. Appoggiare i branzini sulle verdure e metà gamberetti. All'interno dei due pesci mettere 1 gambo di prezzemolo e timo, sale e un pezzettino di buccia di limone.
Nel cestello mettere i rimanenti gamberetti. Nel boccale versare 1 lt di acqua, il sale, una

carota, un pezzettino di sedano, un gambo di prezzemolo e timo e una buccia di limone.
Inserire il cestello nel boccale e portare per 10 min. a Varoma vel 1. Appoggiare il Varoma sul boccale e cuocere per 20 min. a Varoma vel 2. Togliere il Varoma e il cestello e tenere il contenuto a parte. Dal boccale colare il fumetto di pesce e tenere a parte.
Preparare un soffritto con aglio, olio, il prezzemolo e il peperoncino e cuocere 2 min. a 100° vel 4. Inserire la farfalla e i pomodorini, le vongole e le cozze e insaporire 2 min. a 100° vel 1. Versare il riso, tostarlo 2 min. a 100° vel 1, aggiungere 800 gr. di fumetto di pesce e cuocere 14 min. a 100° vel 1. Al termine unire un cucchiaino di prezzemolo e i gamberetti del cestello, versare in un piatto per risotti.
Sfilettare i branzini e servire con le verdure e i gamberetti cotti a Varoma. Servire con olio di oliva extravergine E' un ottimo piatto unico.
Consiglio:
Se utilizzate cozze e vongole fresche dopo averle preparate unire al risotto 5 min. prima di aver terminato la cottura (questo perché hanno già subito una precottura)

Risotto alla milanese (giallo)

Dosi per 6 persone:
500 gr. riso arborio
80 gr. burro
mezza cipolla
100 gr. vino
1 lt. e 10 gr. acqua
1 cucchiaio dado Bimby
1 bustina zafferano
40 gr. parmigiano grattugiato
Preparazione:
Inserire nel boccale metà burro e la cipolla: 3 min. a 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, inserire il riso, 1 min. a 100° vel. 1 e unire il vino: 1 min. a 100° vel. 1. Aggiungere 1 litro di acqua, il dado e cuocere per 14 min. a 100° vel. 1. Due min. prima del termine, aggiungere l'acqua rimasta e lo zafferano. Ultimata la cottura versare in una zuppiera e mantecare con burro e parmigiano

Gnocchi alla romana

Dosi per 4 persone:
250 gr. semolino di grano
1 lt. latte
60 gr. burro
70 gr. parmigiano grattugiato
2 tuorli
2 cucchiaini sale fino
noce moscata a piacere
30 gr. burro.
Preparazione:
Inserire nel boccale latte, sale, noce moscata, 20 gr. burro e portare a ebollizione per 7 min. a 100° vel. 1. Unire a pioggia con lame in movimento vel. 4 40 gr. parmigiano, 1 tuorli, il semolino: 7 min. a 90° vel. 1. Stendere il composto ottenuto sulla spianatoia dando un cm circa di spessore. Quando sarà freddo ritagliare, utilizzando il misurino, tanti dischetti e disporli leggermente sovrapposti in una pirofila imburrata. Cospargere con fiocchetti di burro e altro parmigiano. Cuocere in forno già caldo a 200° per 20 min. circa.

Risotto con i funghi

Dosi per 6 persone:
500 gr. riso arborio
30 gr. funghi secchi
40 gr. olio
40 gr. burro
50 gr. parmigiano grattugiato
1 lt. e 50 gr. acqua
100 gr. vino bianco
mezza cipolla
prezzemolo
sale q.b
1 cucchiaio dado Bimby.
Preparazione:
Far ammorbidire i funghi secchi in acqua tiepida per circa mezz'ora. Inserire nel boccale olio, cipolla, metà dei funghi e cuoci: 3 min. a 100° vel. 3. Posizionare la farfalla, unire il riso, i funghi rimasti e aggiungere vino: 2 min. a 100° vel. 1. A cottura ultimata versare il risotto in una zuppiera, con il parmigiano, il prezzemolo fresco e il burro. Prima di servirlo mescolare bene.

Risotto pomodoro e basilico

Dosi per 6 persone:
500 gr. riso arborio
400 gr. di polpa pronta di pomodoro
70 gr. olio
70 gr. parmigiano grattugiato
800 gr. acqua
mezza cipolla
7/8 foglie basilico
1 cucchiaio dado Bimby
sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio, la cipolla: 3min. a 100° vel. 4. Posizionare la farfalla sulle lame unire la polpa di pomodoro e cuocere: 3 min. a 100 gr. vel. 1. Aggiungere il riso, l'acqua, il dado, e cuocere 13min. a 100° vel. 1. A fine cottura aggiustare di sale, versare in una zuppiera e insaporire con il parmigiano e il basilico fresco.

Maccheroni gratinati

Dosi per 6 persone.
150 gr. prosciutto cotto tritato
1 dose besciamella
200 gr. provola
50 gr. parmigiano grattugiato
80 gr. burro
1lt. e 50 gr. acqua
500 gr. pennette
sale q.b.

Preparazione:
Tritare la provola: 5 sec. a vel. 4 e metterla da parte. Fare lo stesso con il prosciutto cotto. Preparare la besciamella, incorporare metà del parmigiano, metà del prosciutto tritato e mettere da parte. Far bollire nel boccale l'acqua salata: 12min. a 100° vel. 1. Versare la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione a 100° vel. 1. Scolare la pasta, versarla in una pirofila, ricoprirla con la besciamella, la provola, il restante prosciutto cotto, il parmigiano e alcuni fiocchi di burro. Mettere in forno a gratinare a 200° per 10 min. circa.

Consigli:
Questa ricetta è ottima anche per riutilizzare pasta avanzata.

Piatti a base di carne

Polpettone farcito

Dosi per 4 persone:
2 uova
1cucchiaino sale
1 cucchiaio pangrattato
2 spicchi d'aglio
prezzemolo
4 sottilette
2 fette prosciutto cotto
500 gr. carne macinata
500 gr. acqua
50 gr. parmigiano grattugiato
pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6 aglio e prezzemolo: 3 sec a vel. 6. Aggiungere il pangrattato, le uova, il parmigiano, la carne, il sale e il pepe mescolare per 15 sec. a vel. 2. Stendere il composto così ottenuto su carta stagnola e farcirlo con il prosciutto e le sottilette. Avvolgerlo aiutandosi con la stagnola e sistemarlo nel Varoma unto di olio, togliendo la stagnola. Inserire nel boccale l'acqua: 6min. a 100° vel. 1. Posizionare il Varoma e cuocere 30 min. a Varoma a vel. 1.
Consigli:
A piacere nel boccale al posto dell'acqua si può cuocere una minestra o un sugo.

Polpette al vino

Dosi per 5/6 persone:
500 gr. carne macinata
1 uovo
1 panino ammollato nel latte
1 ciuffo prezzemolo
30 gr. parmigiano grattugiato
40 gr olio
200 gr. vino
300 gr. acqua
1 cucchiaio dado Bimby
mezza cipollina
poco rosmarino
farina
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Tritare il parmigiano e il prezzemolo per 10 sec. a vel. Turbo . Unire la carne, l'uovo, il pane ammollato, il sale e il pepe: 30 sec. a vel. 3. Formare delle polpettine, passarle nella farina e sistemarle nel Varoma e nel suo vassoio unti d'olio. Inserire nel boccale l'olio, il rosmarino e la cipolla: 3 min. a 100° vel. 4. Aggiungere il vino, l'acqua, il dado posizionare il Varoma e cuocere 30 min. Varoma vel. 3. Disporre le polpette in un piatto di portata e servirle con il sugo di cottura.

Involtini al prosciutto

Dosi per 5/6 persone:
600 gr magatello di vitello (12 fettine sottili)
30 gr. parmigiano
100 gr. prosciutto crudo
prezzemolo
basilico
50 gr. pelati
mezzo spicchio aglio
40 gr. olio
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale il prezzemolo, il basilico, l'aglio e il parmigiano:10 sec a vel. 9. Con questo trito farcire ogni fetta di carne, aggiungendo una fettina di prosciutto crudo e poco sale. Formare degli involtini e sistemarli in piedi nel cestello unto d'olio. Mettere nel boccale i pomodori, l'acqua, il sale e il pepe, inserire il cestello e cuocere 20 min. a 100° vel. 4 e 10 min. a Varoma vel. 4. Disporre gli involtini sul piatto di portata, aggiungere l'olio nel boccale vel. 2 per 5 sec. e servire gli involtini con il loro sugo.

Polpettone freddo estivo

Dosi per 4 persone:
400 gr. carne macinata
1 uovo

1 peperone
1 cipolla
40 gr. pangrattato
30 gr. latte
30 gr. parmigiano
prezzemolo
1 litro acqua
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 il peperone, il prezzemolo, la cipolla e continua per 3 sec. Aggiungere pangrattato, formaggio, latte uovo, sale e pepe e amalgamare per 10 sec. a vel. 6. Unire la carne vel. 5 per 15 sec. spatolando. Formare il polpettone, sistemarlo nel Varoma unto di olio. Inserire nel boccale l'acqua: 30 min. a Varoma vel. 3. Dopo 6 min. posizionare il Varoma sul coperchio e terminare la cottura. Togliere il Varoma e lasciar raffreddare. Quando il polpettone sarà completamente freddo tagliarlo a fettine sottili e servirlo con maionese e altre salse a piacere.

Consigli:

Volendo prima di tagliarlo a fette si può gratinarlo in forno a 200° per 10 min. circa .

Lenticchie con salamelle al vapore

Dosi per 4/5 persone:

300 gr. lenticchie
50 gr. cipolla
30 gr. olio
6 foglie di salvia
30 gr. pancetta a dadini
un cucchiaio dado Bimby
700 gr. acqua
5 salamelle
sale q.b. .

Preparazione:

Mettere le lenticchie in una ciotola, ricoprirle abbondantemente con acqua e lasciarle a bagno per circa 6 ore. Nel boccale inserire la cipolla, la salvia, la pancetta e l'olio 4 min. 90-100° vel. 1. Aggiungere 500 gr. di acqua calda 15 min. 100° vel. 1. Posizionare il Varoma con le salamelle sopra il boccale e cuocere per 25 min. a Varoma vel. 1. Questo piatto è ottimo servito con polenta.

Consigli:

Se le lenticchie dovessero risultare troppo liquide basta lasciarle nel boccale per altri 5 min. prima di servirle. In alternativa alle salamelle è possibile utilizzare un salame sopraffino precotto cuocendolo nel Varoma 30 min. nella sua stagnola.

Spezzatino di agnello con carciofi

Dosi per 4/5 persone:

600 gr agnello
50 gr. olio extravergine di oliva
1 scalogno
100 gr. di vino bianco secco
2 carciofi
300 gr. di brodo o acqua e dado Bimby
1 gambo di sedano
1 rametto di rosmarino
1 spicchio aglio
prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Mettere nel boccale olio, scalogno, aglio, rosmarino e sedano 2 min. a 100° vel. 4. Inserire la farfalla nel boccale aggiungere la carne infarinata e rosolare 2 min. a 100° vel. 1. Versare il vino e lasciare evaporare per 2 min. Unire i carciofi dopo averli tagliati a fettine e lasciati in acqua e limone per 15 minuti, il brodo, sale e pepe e cuocere 40 min. a 100° vel. 1. Controllare la cottura della carne, se desidera una carne molto cotta aumentare il tempo di cottura, se risultasse troppo sugo asciugare per 10 min. a Varoma. Preparare un uovo sbattuto con aggiunta di sale e pepe e prezzemolo tritato. Versare il tutto nel boccale e cuocere 5 min. a 100° vel. 1. Servire con contorno di patate e carciofi cotti a Varoma, volendo si possono gratinare al forno.

Carne alla pizzaiola

Dosi per 6 persone:

500 gr. fettine di carne tenere
40 gr olio
400 gr. polpa di pomodoro
origano
1 spicchio aglio
sale q.b.

Preparazione:
Disporre nel Varoma e nel vassoio le fettine di carne condite con olio, sale, origano. Soffriggere nel boccale l'olio e l'aglio: 3 min. a 100° vel. 3. Aggiungere la polpa pronta, il sale: 20 min. a Varoma vel. 1 e dopo 5 min. posizionare il Varoma con la carne. A metà cottura rivoltare le fettine. Terminata la cottura disporre le fettine in un piatto da portata e ricoprirle con un poco del loro sugo. Con il sugo rimasto si può condire pasta o riso e servire come piatto unico.

Filetto di maiale al latte con carote

Dosi per 4 persone:
600 gr. filetto di maiale
400 gr. carote tagliate a liste
1 gambo di sedano
30 gr. cipolla
20 gr. funghi secchi ammollati
70 gr. vino bianco secco
400 gr. latte
1 cucchiaio di dado Bimby
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tagliare il filetto di maiale a fettine alte circa 3 cm. Metterle in una ciotola con un filo d'olio, sale e pepe; lasciarle insaporire per una decina di minuti. Nel boccale mettere la cipolla, il sedano a pezzetti e l'olio: 3 min. 100° vel. 4. Aggiungere i funghi, sale e pepe 3 min. 100° vel. 1, unendo il vino verso la fine. Preparare il cestello con la carne e una piccola parte dei funghi. Aggiungere nel boccale il latte e il dado: 4 min. 100° vel. 1 Inserire quindi il cestello e posizionare la vaporiera con le carote leggermente salate. Cuocere tutto per 30 min. a Varoma vel 3-4.

Pollo alle mandorle

Dosi per 6 persone:
600 gr. petti pollo
150 gr. mandorle pelate
30 gr. farina
50 gr. cipolla
40 gr. olio
200 gr brodo caldo
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Tagliare il petto di pollo a bocconcini e infarinarli. Tritare metà delle mandorle a vel. 3 per 5 sec. Unire le mandorle restanti intere con 1 cucchiaio d'olio : 3 min. a 90° vel. 2. Toglierle e posarle sulla carta assorbente. Soffriggere il rimanente olio con la cipolla: 3min. a 100° vel. 4. Disporre la farfalla sulle lame, unire i bocconcini di pollo e cuocere : 3 min. a 100° vel. 1. Aggiungere il brodo e terminare la cottura per 20 min. a 100° vel. 1. Aggiustare di sale e pepe unire le mandorle e cuocere ancora 2 min. Disporre in un piatto da portata e servire ben caldo.

Cosce di pollo con verdure

Dosi per 6 persone::
8 coscette di pollo (lasciare la pelle)
30 gr. scalogno
50 gr. olio extravergine di oliva
100 gr. vino bianco secco
rosmarino
salvia
sale e pepe.
Nel varoma:
770 gr. patate a cubetti
120 gr. carote
130 gr. cavolfiore.

Preparazione:
Mettere nel boccale olio e scalogno e cuocere 3 min. a 100° vel.4. Inserire la farfalla e sistemare le cosce. Incastrare fra le lame 4 cosce di pollo e sistemare sopra il resto della carne, aggiungere rosmarino, salvia, sale e pepe . Cuocere 5 min. a Varoma vel. 1. Versare il vino e cuocere 30 min. a Varoma vel.1 e posizionare il Varoma con all'interno le verdure. A fine cottura, se le verdure non sono completamente cotte, allungare di qualche minuto i tempi di cottura. Si possono utilizzare per insalata russa oppure posate un attimo nel boccale con un poco di burro per insaporirle.

Variante: purè
Durante la cottura delle cosce inserire nel Varoma 1 Kg. di patate pelate e tagliate a pezzetti piccoli oppure a fettine sottili. Quando sarà cotta la carne saranno cotte anche le patate. Togliere le cosce con il sugo

dal boccale e inserire la farfalla, le patate. 30 gr. di burro, 100 gr. di latte e 2 cucchiai di parmigiano grattugiato, sale, pepe e noce moscata a piacere. Scaldare 2 min. a 40° vel. 3. Risulterà un ottimo purè.

Tacchino agli agrumi

Dosi per 5 persone:
700 gr. bocconcini di tacchino
40 gr. olio
mezza cipollina
sale e pepe
succo di mezzo limone
succo di mezzo arancio
succo di mezzo pompelmo
50 gr. panna.
Preparazione:
Soffriggere nel boccale l'olio e la cipolla per 3 min. a 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, unire i bocconcini di tacchino e insaporirli: 3 min. a 100° vel.1. Aggiungere il succo degli agrumi, il sale, il pepe e cuocere:30 min. a 100° vel. 1. Alla fine incorporare la panna e terminare la cottura per altri due minuti.

Petti di pollo alla salvia

Dosi per 4 persone:
500 gr. petti di pollo a fettine piccole
4 foglie di salvia
mezza cipolla
30 gr. burro
200 gr. acqua
1 dado
200 gr. latte
50 gr. fontina o emmenthal
1 tuorlo d'uovo
sale, pepe e farina q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale la cipolla e il burro: 3min. a 100° vel. 4. Aggiungere il latte, l'acqua, il sale, il pepe, il dado e cuocere:7 min. a 100 gr. vel.1. Nel frattempo infarinare le fettine di pollo e disporle con la salvia nel Varoma e nel suo vassoio. Posizionarlo sul coperchio e cuocere per 15 min. a Varoma vel. 1. A cottura ultimata sistemare il pollo in una pirofila. Al fondo di cottura unire il tuorlo e il formaggio: 10 sec. a vel. 6 e versare tutto sui petti di pollo. Metterli a gratinare in forno caldo a 180° per 20 min. circa

Spezzatino con piselli

Dosi per 4 persone:
500 gr. bocconcini di vitello
40 gr. olio
mezza cipolla
50 gr. acqua
50 gr. vino bianco
2 pelati sgocciolati (o 2 pomodori)
peperoncino a piacere
200 gr. piselli surgelati
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio e la cipolla: 3min. a 100° vel. 4. Posizionare la farfalla, unire i bocconcini di vitello infarinati e insaporirli con il vino bianco per 10 min. a 100° vel. 1. Aggiungere i pelati, il sale e cuocere 40 min. a 100° vel. 1, unendo a metà cottura i piselli.
Consigli :
Se si vuole utilizzare bocconcini di pollo o tacchino diminuire il tempo di cottura.

Piatti a base di pesce

Polipetti affogati

Dosi per 4 persone:
500 gr. polipetti piccoli
90 gr. olio
1 spicchio aglio
mezza scatola polpa di pomodoro
50 gr. vino bianco
prezzemolo tritato
peperoncino
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio, l'aglio, il peperoncino, i polipetti e cuocere 20 min. a 100° vel. 1. Irrorare con il vino bianco e lasciar evaporare per 2 min. Unire la polpa di pomodoro e terminare la cottura per altri 5 min. a 100° vel. 1 aggiungendo sale a piacere. A fine cottura unire il prezzemolo tritato. Il tempo di cottura può variare perché dipende dalla qualità del pesce.

Merluzzo con olive

Dosi per 4 persone:
400 gr. merluzzo scongelato (a temperatura ambiente)
30 gr. farina
1 spicchio aglio
1 manciata prezzemolo
20 gr. pangrattato
olive nere a piacere
100 gr. vino bianco
150 gr. acqua
40 gr. olio
sale q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale il pangrattato , l'aglio, il prezzemolo: 10 sec. a vel. 6 e mettere da parte. Infarinare e salare il merluzzo ben asciutto e disporlo verticalmente nel cestello intervallando con strati del trito messo da parte. Unire le olive e un po' di olio. Versare nel boccale il vino bianco, l'acqua, l'olio rimasto e il sale. Posizionare il cestello e cuocere: 30 min. a 100° vel. 4. A cottura ultimata sistemare il pesce nel piatto da portata e coprire con il sugo.

Pesce spada alla ghiotta

Dosi per 4/5 persone:
800 gr. pesce spada in due tranci
1 cipolla media
1 gambo di sedano con le foglie
50 gr. acqua
90 g. olio
15 olive verdi snocciolate
2 cucchiai capperi
700 gr. passata di pomodoro
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale la cipolla e il sedano e tritarli per 15 sec. a vel. 4. Unire l'acqua e cuocere per 3 min. a 100° vel. 1. Unire 60 gr. di olio, i capperi e le olive: 3 min. a 100° vel. 1 . Lavare i tranci di pesce spada e asciugarli con carta da cucina. Ungere il Varoma con un filo d'olio. Mettere il pesce (solo nel Varoma e non nel vassoio), qualche cucchiaio pomodoro, una parte del sughetto già preparato e irrorare con il rimanente olio. Inserire nel boccale la passata di pomodoro rimasta, poco sale e pepe e cuocere per 25 min. a Varoma vel. 3 e dopo 5 min. posizionare il Varoma. A metà cottura rigirare le fette di pesce. Terminata la cottura disporre il pesce in un piatto da portata con un poco di sugo e usare il sugo rimasto per condire spaghetti o linguine.

Spigole all'acqua pazza con patate

Dosi per 4 persone:
2 spigole da 300 gr. cadauna
400 gr acqua
40 gr. olio
2 pomodorini
sale pepe
3 o 4 patate

2 spicchi d’aglio
1 manciata prezzemolo.

Preparazione:

Inserire nel boccale l’acqua, 1 spicchio d’aglio, il prezzemolo i pomodorini, sale e pepe. Sistemare nel vassoio del Varoma le spigole farcite con il rimanente aglio, olio, prezzemolo, sale, pepe e mettere le patate nel Varoma. Posizionarlo sul coperchio del boccale e cuocere per 30 min. a Varoma vel. 1. Servire il pesce condito con parte del sugo a cui avrete aggiunto l’olio e che avrete cotto ancora qualche minuto, e contornato dalle patate.

Consigli:

Volendo si può utilizzare anche altro pesce a piacere.

Filetti di pesce brodettati

Dosi per 4/5 persone:

700 gr. filetti di pesce (nasello, sampietro, persico)
2 spicchi aglio
4 pomodori pelati
1 ciuffo prezzemolo
100 gr. vino bianco
40 gr. olio
250 gr. acqua
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale l’olio, 1 spicchio d’aglio, 1 pomodoro, poco prezzemolo e 100 gr. acqua. Disporre nel Varoma i filetti di pesce conditi con il restante prezzemolo, aglio, sale e pepe e posizionarlo nel boccale. Cuocere il tutto per 25 min. a Varoma vel. 2. Durante la cottura irrorare il pesce prima col vino bianco e poi con l’acqua rimasta. Servire il pesce con il suo sughetto o utilizzare il sughetto per condire spaghetti o linguine.

Seppie con piselli

Dosi per 4 persone:

500 gr seppie
300 gr piselli freschi o surgelati
40 gr. olio
peperoncino a piacere
1 cucchiaio prezzemolo tritato
mezzo spicchio d’aglio
100 gr. vino bianco
2 pomodori pelati
sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale l’olio, l’aglio, il peperoncino : 3 min. a 100° vel. 4. Unire le seppie e insaporire per 3min. a 100° vel. 1, unendo a metà cottura i piselli. A fine cottura cospargere di prezzemolo tritato.

Consigli:

Se si ritiene necessario addensare il sugo continuare la cottura a Varoma per il tempo necessario secondo le tue esigenze.

Bauletti di sogliola

Dosi per 4 persone:

600 gr. filetti di sogliola
1 uovo
40 gr. pangrattato
30 gr. parmigiano grattugiato
mezzo spicchio aglio
un ciuffo prezzemolo
150 gr. vino bianco
150 g. acqua
1 cucchiaio farina
50 gr. olio
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale 1 soglioletta, l’uovo, il pangrattato, sale e pepe, il prezzemolo e il parmigiano: 20 sec. a vel 6. Spalmare i filetti di sogliola col composto, arrotolarli, sistemarli nel vassoio del Varoma unto di olio. Mettere nel boccale il vino, l’acqua, la farina, il prezzemolo, l’aglio, il sale; posizionare il Varoma e cuocere 20 min. a Varoma vel. 3. Cinque min. prima del termine della cottura sollevare il Varoma e aggiungere olio dal foro del coperchio. A cottura ultimata adagiare i bauletti in un piatto da portata. Se necessario addensare un poco il liquido di cottura facendolo evaporare per qualche minuto a Varoma. Irrorare quindi i bauletti con il sugo rimasto e guarnirli con fettine di limone.

Molluschi al Varoma

Dosi per 4/5 persone:

1 kg cozze, vongole, ecc
1 litro acqua
1 limone

pepe q.b.

Preparazione:

Inserire l’acqua nel boccale e portarla a ebollizione: 10 min. a 100° vel. 1. Disporre il pesce nel Varoma con abbondante pepe e posizionarlo sul coperchio: 20 min. a Varoma vel. 1.

A cottura ultimata servire i molluschi con spicchi di limone.

Piatti a base di verdure

Peperonata

Dosi per 4 persone:
600 gr. peperoni verdi, rossi e gialli
3 cipolle o 300 gr. cipolline
400gr. pomodori oppure una scatola di pelati senza l'acqua
80 gr. olio
30-40 gr. burro
aglio
sale e pepe
1 cucchiaino di aceto
un pizzico di zucchero
basilico.

Preparazione:
Inserire nel boccale cipolla e aglio tritare per pochi secondi a vel 3. Aggiungere olio, burro, basilico e soffriggere per 3 min. a 100° vel. 1. Inserire la farfalla e aggiungere i peperoni lavati, mondati, e tagliati a falde, salare, pepare e aggiungere 1 cucchiaino di aceto e un pizzico di zucchero, cuocere 10 min. a 80-90° vel.1. Aggiungere i pomodori tagliati a filetti oppure i pelati e cuocere per altri 30 min. a 80°. Controllare se sono cotti. Se si usano le cipolline si devono cuocere 10 min. prima di mettere il peperone.

Variante con olive
4 peperoni, 300 gr. pomodori, 50 gr. olive verdi, 3 cipolle, 50-60 gr. olio, sale q.b.
Inserire nel boccale le cipolle: 5 sec. a vel. 3 poi olio e soffriggere 3 min. a 100° vel. 1. Tagliare i pomodori in 4 parti e i peperoni (puliti e mondati) a falde e rosolarli nel boccale (inserire prima la farfalla) 3-4 min. a 80-90° vel. 1. Aggiungere le olive snocciolate e cuocere per altri 30 min. controllando alla fine se la cottura è giusta e se mai allungare i tempi per qualche minuto.

Cipolline in agrodolce

Dosi per 4 persone:
450 gr. cipolline
500 gr acqua
40 gr olio
50 gr. aceto
2 cucchiai zucchero
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale l'acqua e il sale, poi il cestello con le cipolline e cuocere 20 min. a 100° vel. 1. Togliere il contenuto e mettere da parte le cipolline. Inserire l'olio nel boccale e soffriggere per 3 min. a 100° vel. 1. Posizionare la farfalla, unire le cipolline e cuocere 10 min. a 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Aggiungere l'aceto, lo zucchero e terminare la cottura per altri 5 min. a Varoma vel. 1.

Caponata

Dosi per 4 persone:
1 cipolla
40 gr. olio
2 patate tagliate a tocchi
1 peperone tagliato a tocchi
1 zucchino tagliato a tocchi
1 melanzana tagliata a tocchi
mezza scatola pelati
basilico
sale e pepe q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio e la cipolla: 3 min. a 100° vel. 1. Posizionare la farfalla. Unire le verdure a tocchi e i pelati: 15min. a 100° vel. 1. Insaporire con il basilico, il sale, il pepe e lasciar riposare tutto per qualche minuto ad apparecchio spento.

Consigli:
Se il sugo risultasse troppo liquido addensarlo a Varoma per il tempo necessario.

Purè

Dosi per 4/5 persone:
800 gr. patate mondate e tagliate a rondelle
400 gr. latte
50 gr. burro
50 gr. parmigiano grattugiato
sale q.b.

Preparazione:
Posizionare la farfalla nel boccale, inserire le patate, il latte, il sale e mettere in cottura per 25 min. a 100° vel.1. Al termine togliere la farfalla, unire il burro, il parmigiano e amalgamare per 20 sec. a vel. 5.
Consigli:
Se necessario durante la cottura si può aggiungere un po' di latte e prolungare il tempo di cottura se la qualità delle patate lo richiede. Abbassare la temperatura a 90° se bolle troppo.

Funghi trifolati

Dosi per 4/5 persone:
500 gr. funghi champignon
40 gr. olio
1 spicchio aglio
prezzemolo tritato
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'aglio e l'olio: 3min. a 100° vel. 3. Posizionare la farfalla sulla lame, aggiungere i funghi tagliati a fettine e cuocere 10 min. a 100°vel. 1. Aggiungere sale e pepe e cuocere per altri 5 min. a 100° vel. 1, tenendo il misurino inclinato. A fine cottura cospargerli con i prezzemolo. Se il sugo risultasse troppo liquido addensarlo a Varoma per il tempo utile necessario.

Zuppa di patate con peperoni ripieni

Dosi per 6 persone:
Per i peperoni:
3 peperoni
50 gr parmigiano
100 gr. prosciutto cotto
prezzemolo
2 panini raffermi
100 gr latte
olive
capperi
1 uovo
sale, pepe
aglio
Per la zuppa di patate:
40 gr. olio
1 cipolla grande
1 scatola pelati
600 gr. acqua
1 cucchiaio dado Bimby
800 gr. patate a pezzi
origano
sale q.b.
Preparazione:
Tritare il parmigiano, il pane, l'aglio e il prezzemolo per 10 sec. a vel. Turbo. Unire il latte, il sale, il pepe, il prosciutto, l'uovo, le olive e i capperi: 10 sec. a vel. 3. Farcire con questo composto i peperoni tagliati a metà e sistemarli nel Varoma. Soffriggere nel boccale olio e cipolla: 3 min. a 100° vel. 4. Unire i pelati: 5 sec. vel. 8. Posizionare la farfalla, aggiungere l'acqua, il dado e cuocere per 40 min. a 100° vel. 1. Dopo 5 min. posizionare il Varoma e dopo 10 min. aggiungere nel boccale le patate. A fine cottura aggiustare di sale la zuppa di patate e cospargerla di origano fresco. Disporre i peperoni in una pirofila e metterli a gratinare in forno per alcuni minuti.

Carciofi trifolati

Dosi per 6 persone:
5/6 carciofi
40 gr. olio
1 spicchio aglio
prezzemolo tritato
50 gr. acqua
sale e pepe q.b.
Preparazione:
Pulire i carciofi e tagliarli a spicchi. Posizionare la farfalla, inserirli nel boccale con l'olio, l'aglio, l'acqua, il sale e il pepe e cuocere per 20 min. a 100° vel. 1. Alla fine cospargere con il prezzemolo e servire.
Consigli:
Il tempo di cottura può variare in funzione della qualità dei carciofi e del gusto personale.

Tris ai funghi

Dosi per 6 persone:
Per il sugo:
1 busta funghi secchi
2 scatole pelati sgocciolati da 400 gr.
sale, pepe
50 gr. vino bianco
40 gr. olio

Per gli involtini:
500 gr. fesa vitello a fette sottili
100 gr. prosciutto cotto o pancetta
Per il Varoma:
12/18 cappelle di funghi champignon
Per il gratin:
I gambi dei funghi
100 gr. pane secco
prezzemolo
aglio
sale, pepe

Preparazione:

Far ammorbidire i funghi secchi in acqua tiepida per circa mezz'ora.
Tritare gli ingredienti del gratin per 20 sec. a vel. Turbo e utilizzarne una parte per farcire le cappelle dei funghi.
Preparare gli involtini con le fette di prosciutto , il restante gratin e inserirli verticalmente nel cestello.
Fare il soffritto con aglio, olio, i funghi ammorbiditi e strizzati: 3min. a 100° vel. 4. Aggiungere i pelati: 10 sec. a vel. 4. Inserire nel boccale il cestello con gli involtini disposti verticalmente, aggiustare sale pepe e irrorarli con il vino bianco. Chiudere il boccale, posizionare il Varoma con le cappelle dei funghi e cuocere per 30 min. a Varoma vel. 2. A fine cottura, se necessario, addensare il sugo per 5 min. a Varoma vel. 2 tenendo il misurino inclinato.
Disporre su un piatto di portata gli involtini e le cappelle dei funghi cosparsi con un poco di sugo. Utilizzare il sugo rimasto per condire pasta o riso.

Spinaci per contorno

Dosi per 4/5 persone:
500 gr. spinaci
300 gr. acqua
sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale l'acqua e il sale e far bollire : 3min. a 100° vel. 1. Aggiungere gli spinaci e cuocere: 5 min. a 100° vel. 1. Scolarli utilizzando il cestello e strizzarli bene. Si può condirli con olio e limone o passarli nel burro fuso e cospargerli di parmigiano. Utilizzando spinaci surgelati si può scongelarli nel Varoma e utilizzarli come si crede.

Torta crêpes agli spinaci

Dosi per 5/6 persone:
Per le crêpes:
100 gr. farina
250 gr. latte
1 pizzico di sale
2 uova
30 gr. burro fuso o molto morbido
Per il ripieno:
450 gr. spinaci lessati
250 gr. ricotta
250 gr. emmenthal
3 uova
noce moscata
sale e pepe
50 gr. parmigiano grattugiato
50 gr. panna da cucina.

Preparazione:

Strizzare molto bene gli spinaci precedentemente lessati, mettere nel boccale tutti gli ingredienti per le crêpes: 20sec. vel. 5. Travasare in una ciotola e lasciar riposare per 20 min. In un pentolino antiaderente del diametro di 20 cm cuocere le crêpes.
Nel boccale tritare grossolanamente l'emmenthal per 5 sec. vel. 6, toglierne una piccola quantità che servirà alla fine. Aggiungere le uova, la panna, la ricotta il sale il pepe la noce moscata e gli spinaci: 10 sec. vel. 5. Il composto deve risultare poco tritato.
Accendere il forno a 180°.
Ungere molto bene con il burro una pirofila di 20-30 cm di diametro sistemare una crêpes, farcire con un po' di composto di spinaci e una spolverata di parmigiano, quindi coprire con un'altra crêpes proseguendo a strati fino ad esaurimento. Cospargere l'ultima crêpes con l'emmenthal grattugiato e il rimanente parmigiano. Cuocere in forno caldo a 180° per 20-25 min. Grigliare poi per qualche minuto.

Tortino di uova e zucchine

Dosi per 4 persone:
500 gr. zucchine a fette

3 uova
150 gr. latte
30 gr. burro
1 cucchiaio farina
25 gr. parmigiano
1 ciuffo prezzemolo o 10 foglie menta
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Disporre la farfalla sulle lame poi inserire il latte, il burro, il sale, il pepe, le zucchine a fette e cuocere per 15 min. a 100° vel.1 tenendo il misurino inclinato. Sistemare le zucchine in una pirofila imburrata. Mettere nel boccale la farina, il parmigiano, il prezzemolo, le uova: 10 sec. a vel. 4. Versare il composto sulle zucchine e cuocere il tortino in forno a 180 ° per 30 min. circa. A piacere guarnire con foglie di prezzemolo.

Purè di fave con bietole

Dosi per 4 persone:

300 gr. fave sgusciate
300 gr. acqua
40 gr. scalogno
50 gr. olio
500 gr.bietole cotte
sale q.b.

Preparazione:

Lessare le bietole, scolarle e metterle in una pirofila. Inserire nel boccale le fave, acqua, cipolla e sale: circa 35 min. a 90° vel.1. Unire l'olio: 5 min. 100° vel 4. A fine cottura versare il purè nella pirofila con le bietole; mescolarle e servire con olio**.**

Tortino ai carciofi

Dosi per 4/5 persone:

400 gr. cuori di carciofo tagliati a spicchi (freschi o surgelati)
1 confezione di panna fresca da 200 ml.
30 gr. farina
150 gr. taleggio
4 uova
30 gr. olio
50 gr. cipolla
sale e pepe.

Preparazione:

Mettere nel boccale olio e cipolla: 3 min. 100° vel. 4. Inserire la farfalla, un goccio d'acqua, i carciofi e il sale: rosolare per 7 min. 90-100° vel. 1. Foderare una pirofila con carta forno e disporre sul fondo i carciofi. Mettere nel boccale le uova, il taleggio, la panna, la farina, sale e pepe: 20 sec. Vel. 7. Travasare il composto sui carciofi e cuocere in forno caldo a 180° per 30 min. e a 200° per altri 5-10 minuti. Sfornare e servire subito.

Focacce e torte salate

Pan brioches

Dosi per 6 persone:
550gr. farina
250 gr. latte
50 gr. olio di oliva
1 cucchiaio di zucchero
1cucchiaino di sale
1 cubetto di lievito di birra
1 uovo + un tuorlo (per spennellare i panini)
Preparazione:
Inserire nel boccale olio, zucchero, latte per 30 sec. a 40° vel. 1. Aggiungere il lievito (vel.4) per 4 sec. poi tutto il resto per 30 sec. vel. 5. Deve risultare un impasto morbido e se appiccica aggiungere altra farina. Coprirlo e far lievitare per 15 min. Stendere l'impasto su carta da forno bagnata con olio di oliva ottenendo dei cerchi di circa mezzo centimetro di altezza. Tagliarlo a spicchi e arrotolarlo partendo dalla parte più larga formando così tante piccole brioches. Disporli su teglia ben distanziati. Farli lievitare per circa un'ora in ambiente tiepido. Mescolare il tuorlo con 100 gr. di latte e pennellare le brioches lievitate. Cuocere in forno caldo a 180° per 15 min.

Focaccia con cipolle

Dosi per 6 persone:
1 dose pasta per pizza
1 patata cotta da lavorare con l'impasto
90 gr. olio
500 gr. cipolle
sale q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto per pizza con la patata cotta e lasciarlo lievitare per un'ora circa. Sgonfiarla con le mani e stenderla in una teglia unta di olio. Nel boccale far stufare le cipolle affettate con 40 gr. di olio e un po' di sale per 10 min. a 100° vel. 1. Disporle sulla pasta, irrorarle, con il restante olio e cuocere in forno caldo a 220° per 30 min. circa.

Consigli:
Invece di cuocere le cipolle si può disporle crude e affettate sulla pasta, poi irrorarle con 45 gr. di olio, 50 gr.di acqua e sale lavorati per 5 sec. a vel. 4. Cuocere come sopra.

Tortano napoletano

Dosi per 6 persone:
500 gr. farina
200 gr acqua tiepida
100 gr. latte
25 gr. lievito di birra
50 gr. di burro o strutto
1 cucchiaino di sale
50 gr. pecorino grattugiato
1 cucchiaino zucchero
150 gr. provolone
150 gr. salame piccante.
Preparazione:
Mettere nel boccale l'acqua, il latte, il pecorino, lo zucchero, e il lievito: 10 sec. a vel. 4. Unire la farina, il sale 40 sec. a vel. 6. Togliere l'impasto e lasciarlo lievitare per 1 ora. Tritare il provolone e il salame: 10 sec. a vel. 6. Stendere la pasta in un rettangolo 30 x 40, spalmarla di burro e cospargerla con il trito di salame e formaggio. Arrotolare la pasta, formare una ciambella e lasciarla lievitare ancora un'ora. Cuocerla in forno caldo per 10 min. a 200° e per 20 min. a 180°.

Pizza Margherita

Dosi per 6 persone:
1 dose pasta per pizza
400 gr. pomodori maturi o una scatola di pelati
250 gr. mozzarella
40 gr. olio oliva
6-7 foglioline di basilico
sale q.b.
Preparazione:
Preparare l'impasto per pizza e lasciarlo lievitare finché avrà raddoppiato il volume.

Sgonfiarlo e stenderlo in una teglia unta di olio. Disporre sull'impasto la mozzarella precedentemente tritata , i pomodori scolati e spezzettati e terminare con il basilico, sale, olio. Cuocere in forno caldo a 200° per 10 min. e a 180° per altri 15 min. circa.

Variante al prosciutto:

100 gr. prosciutto a listarelle

Procedere come nella ricetta precedente, aggiungendo naturalmente alla farcitura il prosciutto.

Quiche lorraine

Dosi per 6 persone:

1 dose pasta brisé (ricetta a pag. 8)
150 gr. pancetta affumicata a dadini
100 gr. gruviera
3 uova
100 gr. latte
100 gr. panna
30 gr. parmigiano grattugiato
2 cucchiai olio
sale e pepe

Preparazione:

Tritare il gruviera per 5 sec. a vel. 5 e metterlo da parte. Preparare la pasta brisé come da ricetta base e metterla in frigorifero. Inserire nel boccale la pancetta affumicata con l'olio e cuocere 3 min. a 100° vel. 1. Foderare una teglia con la pasta brisé e ricoprirla prima con la pancetta affumicata e poi con il gruviera. Frullare nel boccale le uova con il latte la panna, il parmigiano, il sale e il pepe per 10 sec a vel. 5 e versare il composto sulla quiche. Cuocere in forno caldo per 40 min. a 180°.

Quiche ai carciofi

Dosi per 6 persone:

1 dose pasta brisé (ricetta a pag. 8)
4 carciofi
40 gr. olio
100 gr. ricotta
2 uova
100 gr. latte
30 gr. parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.

Preparazione:

Preparare la pasta brisé come da ricetta base e metterla in frigorifero. Pulire i carciofi, affettarli e metterli a bagno in acqua acidulata con succo di limone. Scolarli e cuocerli nel boccale con l'olio, il sale e il pepe per 10 min. a 100° vel. 1, poi metterli da parte. Inserire nel boccale le uova il latte la ricotta, il parmigiano, il sale e il pepe: 10 sec. vel. 5. Foderare una teglia con la pasta brisé, disporre i carciofi, irrorare con il composto e cuocere a forno caldo per 40 min. a 180°.

Treccia rustica

Dosi per 6 persone:

1 dose pasta per pizza (ricetta a pag. 8)
300 gr. zucchine a fette
mezza cipolla
2 cucchiai olio
100 gr. lattuga romana
1 cespo insalata belga
100 gr. prosciutto crudo o speck
150 gr. fontina.

Preparazione:

Preparare la pasta per pizza e lasciar lievitare. Disporre la farfalla sulle lame, poi aggiungere l'olio, le zucchine, l'insalata tagliata a listarelle, il sale e cuocere 20 min. a 100° vel. 1. Togliere e mettere da parte a raffreddare. Stendere la pasta sulla carta forno e formare un rettangolo. Disporre lungo la fascia centrale il prosciutto crudo, la fontina a fette e le verdure cotte, fare dei tagli obliqui sui lati del rettangolo e richiudere le strisce ottenute in modo da formare una treccia. Lasciar lievitare ancora per 1 ora, spennellare con un poco di latte e cuocere in forno caldo a 200° per 30 min. circa.

Pane alle olive

Dosi per 6 persone:

500 gr. farina
200 gr. acqua
100 gr. latte
1 cubetto lievito di birra
20 gr. olio oliva
10 gr. sale
150 gr. olive nere snocciolate

Preparazione:

Tritare le olive: 5 sec. a vel. 3 e metterle da parte. Nel boccale acqua e latte tiepido**,** olio e lievito: 5 sec. vel. 5. Unire la farina, il sale, 30 sec. vel. 4-6 più 1 min. a Spiga. Aggiungere le olive e lavorare 15 sec. vel. 6. Lasciarlo

lievitare per circa 1 ora. Dare all'impasto la forma desiderata (treccia, piccoli panini). Sistemare sulla placca del forno e lasciarlo lievitare ancora 20 -30 min. cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 min. fino a quando la superficie diventa dorata.

Variante alle erbe:

1 dose pasta per pane, erbe aromatiche a piacere (basilico, salvia, rosmarino)

Preparare un trito di erbe aromatiche (salvia, rosmarino, prezzemolo, basilico, maggiorana, erba cipollina) per pochi sec. a vel. Turbo. Unire gli ingredienti dell'impasto e procedere come indicato nella ricetta precedente

Torte e biscotti

Strudel di mele alla viennese (Wiener Apfelstrudel)

Ingredienti :
Per l'impasto:
200 gr. di farina
80 gr. di acqua tiepida
20 gr. di olio di oliva extravergine
mezzo cucchiaio di aceto bianco
un pizzico di sale.
Per il ripieno:
5 mele renette
1 limone
30 gr. di rhum
50 gr. di uva sultanina imbevuta nel rhum
30 gr. di pinoli
60 gr. di zucchero
50 gr. di pane grattugiato una noce di burro
polvere di cannella q.b.
Preparazione:
Mettere tutti gli ingredienti nel boccale 30 sec. a vel. 3 e 1 min. a Spiga. Unire bene l'impasto spennellarlo con l'olio e farlo riposare coperto tra due piatti caldi per 30 min. a temperatura ambiente. Infarinare bene un canovaccio e stendere la sfoglia sottilissima con il matterello. In ultimo entrare con le mani tra canovaccio e sfoglia e tirarla il più sottile possibile (aggiustare le parti rimaste più alte).
Per il ripieno:
Sbucciare le mele e tagliarle a fettine sottilissime, spruzzarle col succo di limone, il rhum e la buccia di limone. Lasciare riposare per 10 minuti. Unire uva, pinoli, zucchero e cannella. Rosolare nel boccale il pane grattugiato e il burro 4 min. a 90° vel. 1.
Versare sulla metà della sfoglia il pane e il ripieno e arrotolate lo strudel su se stesso servendosi del canovaccio, chiuderlo bene ai bordi e comprimere le estremità. Sistemare lo strudel su una teglia da forno ricoperta da carta e spennellarlo col burro fuso. Cuocere in forno preriscaldato a 180° gr. per circa 50 min.

Pan di Spagna

Ingredienti:
6 uova
250 gr. farina
250 gr. zucchero
1 bustina vanillina
1 pizzico sale
(a piacere si può utilizzare lievito per dolci)
Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero: 10 sec. a vel. Turbo. Inserire la farfalla, i tuorli d'uovo: 1 min. a vel. 6. Versare gli albumi e montare per 1 min. a vel. 3. Unire la farina e la vanillina, un pizzico di sale: 40 sec. a vel. 6. Versare l'impasto in uno stampo del diametro di 22 cm. Cuocere in forno preriscaldato a 180 ° per 40 min. poi lasciar raffreddare nel forno senza aprire. È un'ottima base per torte farcite.

Torta al limone

Ingredienti:
Per l'impasto:
6 uova
400 gr. farina
150 gr. olio di semi
120 gr. succo di limoni
1 bustina di lievito.
Per la crema:
125 gr. acqua
30 gr. burro
30 gr. amido
150 gr. zucchero
la buccia grattugiata di 2 limoni non trattati
il succo di due limoni.
Per decorare:
zucchero a velo.
Preparazione:
Inserire nel boccale le uova, lo zucchero 1 min. a vel. 5-6. Aggiungere gli altri ingredienti tranne il lievito: 30 sec. a vel 5.

Unire il lievito: 10 sec. a vel. 5. Versare il composto in uno stampo del diametro di 30 cm. Cuocere in forno caldo a 170°-180° per 35-40 min. Nel frattempo preparare la crema al limone versando nel boccale tutti gli ingredienti: 10 min. 90° vel. 3. Farcire la torta e cospargerla di zucchero a velo.

Torta soffice al cioccolato e pere

Ingredienti:
100 gr. cioccolato fondente
1 cucchiaio cacao in polvere
200 gr. zucchero
100 gr. burro morbido
230 gr. farina
70 gr. fecola di patate
1 yogurt da 125 gr.
80 gr. latte
3 uova
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
1 pizzico di sale
2 pere (circa 600 gr.)
zucchero a velo

Preparazione:
Mettere nel boccale il cioccolato a pezzetti il cacao e lo zucchero 10 sec. vel. da 5 a Turbo Aggiungere il burro, lo yogurt, il latte, le uova e la vanillina 40 sec. vel. 5. Infine unire le farine e il sale: 1 min. vel. 5-6. Aggiungere il lievito: 10 sec. spatolando vel. 5. Imburrare e infarinare una tortiera del diametro di 24 cm. e versarvi il composto. Sbucciare le pere, tagliarle a spicchi di 2-3 cm. di altezza e inserirle nell'impasto. Cuocere in forno caldo a 160°-170° per circa 40 min. Servire la torta spolverizzandola con zucchero a velo.

Torta di rose

Ingredienti:
1 cucchiaio zucchero
scorza di limone
150 gr. latte
1 cubetto lievito di birra
3 cucchiai olio
3 tuorli d'uovo
350 gr. farina
1 pizzico sale.

Per la farcitura:
150 gr. burro
150 gr. zucchero

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e la scorza di limone: 15 sec. a vel. Turbo. Unire il latte, l'olio, il lievito, i tuorli: 10 sec. a vel. 7, poi la farina e il sale: 30 sec. a vel. 6 e 30 sec. a vel. Spiga. Stendere la pasta in una sfoglia piuttosto sottile su carta da forno formando un rettangolo. Preparare la farcitura lavorando nel boccale il burro e lo zucchero per 1min. a vel. 3, poi stenderla in modo uniforme sulla pasta. Arrotolare la sfoglia su se stessa formando un cilindro. Tagliare dei tronchetti alti 4 cm , chiuderli nella parte inferiore, sistemarli in una teglia distanziati l'uno dall'altro e lasciarli lievitare per un'ora circa. Cuocere in forno preriscaldato per 30 min. a 180°.

1° variante: alla marmellata
Ingredienti per la farcitura:
100 gr. mandorle tritate grossolanamente
200 gr. di marmellata.
Procedere come per la ricetta precedente

2° variante: alle mele
Ingredienti per la farcitura:
300 gr. di mele renette sbucciate e a pezzi
150 gr. zucchero
1 pizzico di cannella.
Preparare la farcitura inserendo tutti gli ingredienti nel boccale:10 sec. vel. 6 e cuocere per 10 min. a 90° vel. 4. Terminata la cottura mettere da parte in una ciotola e lasciare raffreddare. Procedere poi come per la ricetta precedente.

Plumcake all'arancia

Ingredienti:
250 gr. farina
250 gr. zucchero
170 gr. burro o margarina
4 uova
50 gr. latte
succo e scorza di un'arancia
1 bustina di lievito

Preparazione:
Mettere nel boccale lo zucchero, la scorza d'arancia e portare per 10 sec. a vel. 9. Aggiungere il burro, le uova e lavorare per 20

sec. a vel. 4. Portare a vel. 5 e aggiungere dal foro del coperchio il latte, il succo d'arancia e la farina: 30 sec. a vel. 5. Per finire aggiungere la bustina di lievito, sempre con le lame in movimento per pochi secondi.
Versare il composto in uno stampo da plum cake imburrato e cuocere in forno preriscaldato a 170° per 45 min. circa
Variante : al limone
Sostituire la scorza e il succo dell'arancia con la scorza e il succo di un limone.
Procedere come per la ricetta precedente.

Barrette morbide

Ingredienti:
Per l'impasto:
2 uova intere
250 gr. latte
200 gr. zucchero
40 gr. cacao amaro
mezza bustina di lievito
250 gr. di farina .
Per la farcitura:
crema gianduia coma da ricetta base
panna montata
zucchero a velo
Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e le uova 1 min. vel. 4. Aggiungere tutti gli altri ingredienti tranne il lievito: 1 min. vel. 5. Unire il lievito: 10 sec. vel 5. Stendere il composto in uno stampo rettangolare imburrato e infarinato e cuocere in forno caldo a 160-170 gradi per circa 20 minuti. Sfornare e lasciare raffreddare. Tagliare a metà e farcire con uno strato di panna montata e poi uno di gianduia . Ricoprire con l'altra metà, tagliare le barrette a rettangoli di 3 centimetri di larghezza e 9 di lunghezza e polverizzare con lo zucchero a velo.

Muffin

Ingredienti :
Per l'impasto:
300 gr. farina
60 gr. zucchero
150 gr. latte
120 gr. burro
2 uova
un pizzico di sale
1 bustina di lievito per dolci
Per farcire:
Marmellata o crema gianduia (vedi ricetta base)
Preparazione:
Riscaldare nel boccale il latte: 1min. a 40° vel. 1. Aggiungere le uova, zucchero, il burro: 30 sec. vel. 5. Mettere la farina e un pizzico di sale 1 min. vel. 6. Unire il lievito ed amalgamare 10 sec. vel. 5. Versare in ogni pirottino di carta un cucchiaio d'impasto, poi al centro un cucchiaio di marmellata o crema gianduia o e ricoprirlo con un altro cucchiaio d'impasto. Cuocere in forno caldo 180° per 20 minuti.

Crostata di marmellata

Ingredienti:
1 dose di pastafrolla
200 gr di marmellata.
Preparazione:
Preparare la pastafrolla come da ricetta base, e foderare una tortiera imburrata e infarinata con 2/3 dell'impasto. Spalmare la marmellata e decorare con striscioline di pasta, ricavate dal rimanente impasto, disposte incrociate. Cuocere in forno caldo per 45 min. a 180°.

Babà

Ingredienti:
300 gr. farina
45 gr. zucchero
4 uova
100 gr. margarina o burro morbido
1 cubetto lievito di birra
1 pizzico sale
Per lo sciroppo:
350 gr. acqua
150 gr. zucchero
150 gr. rhum
scorza di 1limone.
Preparazione:
Inserire nel boccale le uova, lo zucchero, la margarina, il sale e il lievito: 30 sec. a vel. 7. Unire la farina e impastare per altri 30 sec. a vel. 7. Lasciar lievitare l'impasto per mezz'ora nel boccale. Lavorare di nuovo l'impasto per 10 sec. a vel. 7, poi sistemarlo nello stampo per babà, lasciandolo lievitare

ancora per 1 ora circa, finché raddoppia il volume. Cuocere in forno caldo per 10 min. a 220° e per 25 min. a 180°. Preparare lo sciroppo: mettere nel boccale l'acqua, lo zucchero e la scorza di limone: 5 min. a 60° vel. 1, poi togliere la scorza e unire il rhum. Inzuppare più volte il babà, appena sfornato, con tutto lo sciroppo e servirlo con panna montata.

Pasta di mandorle

Ingredienti:
200 gr. mandorle pelate
200 gr, zucchero
1 albume scarso
1 bustina vanillina
3 cucchiaini maraschino.

Preparazione:
Polverizzare lo zucchero per 30 sec. a vel. Turbo, poi unire le mandorle e polverizzare per altri 30 sec. sempre a vel. Turbo. Unire l'albume, il maraschino e la vanillina: 30 sec. a vel. 3.
Puoi utilizzare questo impasto per farcire datteri, prugne secche, fichi, noci o per formare bonbon da aromatizzare a piacere

Biscotti al cocco

Ingredienti:
170 gr. farina di cocco
200 gr. zucchero
40 gr. farina
2 uova
1 pizzico sale.

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 10 sec. a vel.6. Formare con l'impasto ottenuto tante palline e cuocerle in forno caldo per 10 min. a 140°.

Brutti ma buoni

Ingredienti:
300 gr. mandorle sgusciate
300 gr. zucchero
3 albumi.

Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e gli albumi e montarli per 3 min. a 40° vel. 6. aggiungere le mandorle:10 sec. a vel. 6. Lasciar raffreddare il composto poi metterlo a cucchiaini sulla placca del forno ricoperta di carta forno e cuocere in forno caldo a 180° per 15 min. circa.

Profiteroles

Ingredienti:
Pasta per i beignets:
250 gr. acqua
150 gr. farina
100 gr. burro
4 uova
1 pizzico sale
Per la farcitura:
1 dose salsa al cioccolato
1 dose crema Bimby
500 gr. panna montata

Preparazione:
Mettere nel boccale acqua, sale e burro e cuocere per 10 min. a 100° vel. 3. Al termine aggiungere dal foro del coperchio la farina e impastare per 20 sec. a vel. 4 o più fino a quando l'impasto si stacca bene dalle pareti. Lasciare raffreddare poi unire dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6, 1 per volta le uova: 20 sec. vel. 6. Disporre la pasta a cucchiaini sulla carta da forno e cuocere per 15 min. a 180° e per 15 min. a 200°. Farcire i beignets con crema o panna e disporli a cascata su un piatto da portata. Ricoprirli con salsa al cioccolato e guarnirli con ciuffi di panna montata.

Lingue di gatto

Ingredienti:
4 albumi
120 gr. burro morbido
100 gr. zucchero
150 gr farina
1 bustina vanillina
1 bustina lievito
1 pizzico sale.

Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 50 sec. a vel. 8. Disporre il composto a cucchiaini ben distanziati sulla placca del forno ricoperta da carta forno e cuocere in forno caldo a 160° per 15 min. circa. Lasciarli intiepidire prima di staccarli, disporli su un vassoio e servirli con un buon semifreddo.

Tartufi al rum

Ingredienti:
50 gr. di pavesini o amaretti
150 gr. cioccolato fondente
75 gr, margarina o burro morbido
50 gr. zucchero
50 gr. rhum
30 gr. cacao amaro
Preparazione:
Tritare i biscotti: 5 sec. a vel. Turbo e metterli da parte. Inserire nel boccale il cioccolato e tritarlo per 10 sec. a vel. Turbo poi unire il burro e lo zucchero: 3 min. a 50° vel. 4. Unire i biscotti tritati e il rhum: 20 sec. a vel. 3. Far raffreddare l'impasto in frigorifero poi formare delle palline, passarle nel cacao amaro e disporle in un vassoio.

Camille

Ingredienti:
200 gr. di carote
200gr. di zucchero
2 uova
100 gr. olio di semi
100gr. di latte
300gr. di farina
1 bustina di lievito
50 gr. di mandorle sgusciate
un pizzico di sale.
Preparazione:
Inserire nel boccale lo zucchero e le mandorle 30sec. vel. 6, aggiungere dal foro del coperchio con le lame in movimento le carote tagliate a pezzi 20 sec. a vel. 7. Mettere le uova, l'olio, il latte, la farina e il pizzico di sale: 1 min. vel. 7, unire il lievito: 10 sec. vel. 7. Preparare i pirottini sulla teglia del forno e versarvi il composto senza riempirli completamente. Cuocere in forno ben caldo a 160° per circa 15/20 minuti.

Baci di dama

Ingredienti:
100 gr. mandorle
100 gr. zucchero
100 gr. burro morbido
150 gr. farina
1 bustina vanillina
1 pizzico sale
150 gr. cioccolato fondente
Preparazione:
Polverizzare mandorle e zucchero: 30 sec. a vel. Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti tranne il cioccolato: 10 sec. a vel. 3. Formare con l'impasto ottenuto tante palline e disporle sulla placca del forno e cuocerle per 30 min. a 160°. Lasciar raffreddare. Tritare il cioccolato: 20 sec. a vel. Turbo, poi fonderlo per 5 min. a 50° vel. 4. Sistemare un cucchiaino di cioccolato fuso tra due biscotti e metterli in frigorifero a rapprendere.

Torta di carote

Ingredienti:
300 gr. mandorle
300 gr. carote a pezzetti
300 gr. zucchero
scorza di limone
4 uova
80 gr. farina
1 bustina lievito
1 pizzico sale
Preparazione:
Polverizzare le mandorle per 20 sec. a vel. Turbo e metterle da parte. Inserire nel boccale lo zucchero e la scorza di limone: 20 sec. a vel. Turbo. Unire la foro del coperchio, con lame in movimento a vel. 6, le carote e portare a vel. Turbo per 20 sec. Poi raccogliere il composto sul fondo con la spatola. Aggiungere le uova: 10 sec. a vel. 7 ed infine la farina, le mandorle, il sale e per ultimo il lievito: impastare per altri 30 sec. a vel. 7. Versare il composto in una tortiera (diametro 26 cm.) imburrata e infarinata e cuocere in forno caldo 10 min. a 160° per 40 min. circa a 180° .

Ciambellone

Ingredienti:
400gr. di farina
200 gr. di zucchero
170gr. di latte
150 gr. di margarina o burro
3 uova
buccia grattugiata di mezzo limone
1 bustina di vanillina
1 bustina di lievito

20 gr. di cacao amaro
un pizzico di sale.

Preparazione:

Mettere nel boccale lo zucchero e la buccia di limone 15 sec. a vel. Turbo. Aggiungere le uova, il burro, il latte e la vanillina 40 sec. a vel. 5. Inserire la farina e il pizzico di sale: 1 min. a vel. 6 spatolando. Aggiungere il lievito: 10 sec. a vel. 6. Imburrare e infarinare uno stampo da ciambella e versare la metà dell'impasto. Aggiungere nel boccale il cacao 10 sec. a vel. 5 versare sul resto dell'impasto. Cuocere in forno caldo a 160/170° per circa 40 min.

Torta di mele

Ingredienti:

600 gr. mele golden o renette
200 gr. zucchero
50 gr. nocciole
1 limone
3 uova
1 vasetto yogurt
70 gr. margarina
200 gr, farina
1 bustina lievito per dolci
1 pizzico sale.

Preparazione:

Sbucciare e affettare le mele, poi irrorarle di succo di limone. Inserire nel boccale lo zucchero, la scorza di limone, le nocciole: 10 sec. a vel. Turbo. Unire le uova, lo yogurt, la margarina, la farina,il sale e il lievito: 30 sec. a vel. 7. Versare metà dell'impasto in una tortiera imburrata (diametro cm 26), fare uno strato di mele, ricoprire con il restante impasto e terminare con un altro strato di mele. Cuocere in forno caldo per circa 40 min. a 180°.

Crostata di frutta

Ingredienti:

1 dose di pasta frolla Bimby (ricetta a pag. 9)
1 dose crema Bimby
frutta fresca a piacere
1 bustina gelatina di frutta per dolci

Preparazione:

Preparare la pasta frolla come da ricetta base e foderare una tortiera (diametro cm. 28) imburrata e infarinata. Punzecchiare la pasta con la punta di una forchetta. Coprirla con carta forno o stagnola poi cuocerla in forno caldo per 25 min. a 180°. Sfornarla ed eliminare la carta forno. Preparare la crema Bimby come da ricetta base, versarla sulla tortiera e lasciar raffreddare. Decorare a piacere con frutta fresca e ricoprire con un velo di gelatina di frutta.

Creme e bevande calde

Cioccolata

Dosi per 4 persone:
600 gr. latte
100 gr. zucchero
40 gr. cacao amaro
27 gr. farina (o fecola)
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e scaldare per 8 min. a 80° vel. 4. Servire bollente, in tazza, ricoperta da panna montata.

Cappuccino

Dosi per 2 persone:
300 gr. latte scremato a lunga conservazione
1 cucchiaio zucchero
1 cucchiaio caffè solubile oppure 50 gr. caffè
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale 4 min. 60° vel. 4.

Zabaione

Ingredienti:
2 uova intere più 2 tuorli
150 gr. marsala
100 gr. vino bianco
150 gr. zucchero
Preparazione:
Inserire nel boccale la farfalla e versare lo zucchero e i tuorli d'uovo. Montare per 1 min. a vel. 3. Aggiungere il vino e il marsala e cuocere : 5 min. a 70° vel. 3.
Consigli :
Si può servire calda o fredda accompagnata da biscottini, o utilizzarla per semifreddi o come farcitura.

Salsa di fragole

Ingredienti:
200 gr. fragole
100 gr. zucchero
succo di mezzo limone
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 4 min. a 80° vel. 4.
Questa salsa si può usare su semifreddi, panna cotta o gelati e torte a piacere

Caffè irlandese

Dosi per 4 persone:
150 gr latte
50 gr. zucchero
1 misurino Nescafè
½ misurino whisky
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e scaldare per 3 min. a 70° vel. 4.

Crema gianduia

Ingredienti:
60 gr. nocciole tostate
100 gr. cioccolato fondente
100 gr. zucchero
70 gr. burro
100 gr. latte
Preparazione:
Polverizzare nel boccale lo zucchero e le nocciole per 30 sec. a vel. Turbo. Aggiungere il latte e il burro: 5min. a 50° vel. 4. Travasarla subito in un vasetto chiuderlo ermeticamente e conservarlo in frigorifero
Variante:
Aggiungere 100 gr. cioccolato bianco per ottenere la nutella

Salsa al cioccolato

Ingredienti:
150 gr. cioccolato fondente
100 gr. latte
20 gr. burro
1 bustina vanillina
Preparazione:
Tritare il cioccolato per 30 sec. a vel. Turbo. Unire il latte, il burro, la vanillina: 4 min. a 50° vel. 4.

Questa salsa si può usare per accompagnare o farcire torte, ciambelle, pandoro, gelati ecc.

Crema gianduia al cacao

Ingredienti:
60 gr. nocciole tostate
250 gr. zucchero
80 gr. burro
3 uova
40 gr. cacao amaro
Preparazione:
Polverizzare nel boccale lo zucchero e le nocciole: 30 sec. a vel. Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti: 3 min. a 80° vel. 1. Travasare subito in un vasetto chiuderlo ermeticamente e conservarlo in frigorifero.

Crema pasticcera

Ingredienti:
½ l. latte
4 tuorli
30 gr farina (questa quantità va aumentata se la crema servirà da farcitura)
100 gr. zucchero
1 bustina vanillina o scorza di limone
Preparazione:
Polverizzare lo zucchero e la scorza di limone per 20 sec. a vel. Turbo. Unire tutti gli altri ingredienti e cuocere 7 min. a 80° vel. 4. Travasare subito e lasciare raffreddare.

Gelati e semifreddi

Panna cotta

Dosi per 6 persone:
500 gr. panna fresca
250 gr. latte
150 gr. zucchero
1 bustina vanillina
4 fogli gelatina per dolci (20gr.)
100 gr. cognac (facoltativo)
Preparazione:
Ammollire la gelatina in acqua fredda e tenerla da parte. Inserire nel boccale tutti gli ingredienti eccetto il liquore: 5 min. 80° vel. 4. Unire alla fine la gelatina strizzata, il liquore e rimescolare per pochi sec. a vel. 4. Versare il composto in uno stampo leggermente unto e porre in frigorifero per almeno 3 ore. Servire con un velo di zucchero caramellato o con la salsa di fragole.
Variante:
1 l. panna fresca
150 gr. zucchero
1 bustina vanillina
4 fogli gelatina per dolci (20 gr.)
Procedere come per la ricetta precedente
Variante alla frutta:
500 gr. panna fresca
250 gr. latte
150 gr. zucchero
1 bustina vanillina
4 fogli gelatina per dolci (20 gr.)
300 gr. fragole (volendo potete sostituire le fragole con 30 gr. nescafè).
Procedere come per la ricetta precedente unendo alla fine le fragole o il nescafè

Sorbettone di frutta mista

Dosi per 6 persone:
700 gr. frutta mista congelata a pezzi
1 limone pelato a vivo senza semi
200 gr. zucchero
Preparazione:
Togliere la frutta dal freezer qualche minuto prima di utilizzarla. Fare lo zucchero a velo: 30 sec. a vel. Turbo. Unire il limone e la frutta: 40 sec. a vel. 7, 20 sec. a vel. 4 e 20 sec a vel. Turbo, spatolando.
I gelati alla frutta sono a base di latte congelato, frutta congelata, zucchero a velo e 1 limone.

Semifreddo torronato

Dosi per 6 persone:
300 gr. panna fresca
3 uova intere più 3 tuorli
200 gr. marsala
200 gr. latte
200 gr. zucchero
1 pizzico sale
50 gr. cioccolato fondente tritato
100 gr. torrone tritato.
Preparazione:
Procedere come nella ricetta del semifreddo allo zabaione ma prima di versare il composto nello stampo unire delicatamente il cioccolato e il torrone.

Spumone al caffè

Dosi per 6 persone:
400 gr. ghiaccio a cubetti
100 gr. zucchero
10 gr. nescafè
90 gr. latte magro.
Preparazione:
Polverizzare lo zucchero e il nescafè: 10 sec. a vel. Turbo. Unire gli ingredienti e lavorare per 5 min. a vel. 5 finché lo spumone sarà ben montato.

Semifreddo allo zabaione

Dosi per 6 persone:
300 gr. panna fresca
3 uova intere più 3 tuorli

200 gr. marsala
200 gr. latte
200 gr. zucchero
1 pizzico sale

Preparazione:

Inserire nel boccale ben freddo la farfalla e montare la panna per circa 45 secondi a vel. 2-3 e metterla da parte. Togliere la farfalla dal boccale e inserire tutti gli altri ingredienti: 8 min. 70° vel. 4, alla fine portare lentamente a vel. 8 per 3 sec.
Travasare il composto in una ciotola e lasciarlo raffreddare. Incorporare delicatamente la panna montata al composto, versarla in uno stampo da plum cake e porlo in freezer a congelare per almeno 10 ore.
Se si vuole si può servire con le lingue di gatto riutilizzando così gli albumi avanzati

Gelato di fragole

Dosi per 6 persone:

300 gr. fragole congelate
500 gr. latte congelato a cubetti
100 gr. zucchero
succo di limone

Preparazione:

Togliere la frutta dal freezer 5 min. prima di utilizzarla. Fare lo zucchero a velo: 20 sec. a vel. turbo. Unire le fragole e il latte: 40 sec. a vel. 7 e 20 sec. a vel. 4 spatolando.

Sorbetto di pere e grappa

Dosi per 6 persone:

800 gr. pere congelate a pezzi
100 gr. zucchero
succo di 1 limone
grappa a piacere

Preparazione:

Togliere le pere dal freezer 10 minuti prima dell'uso. Fare lo zucchero a velo: 10 sec. a vel. Turbo. Unire le pere e il succo di limone, sminuzzarle con 2 colpi di turbo, poi mantecare per 1 min. da vel. 6 a vel. 9 spatolando. Servire il sorbetto in coppe con grappa a piacere

Bavarese all'ananas

Dosi per 6 persone:

250 gr. panna fresca
400 gr. ananas fresco o sciroppato
150 gr. zucchero
3 tuorli d'uovo
4 fogli gelatina per dolci (20 gr.)
1 cucchiaio succo di limone
1 bustina vanillina
1 pizzico sale

Preparazione:

Nel boccale ben freddo inserire la farfalla e montare la panna per circa 45 secondi a vel. 2-3 e metterla da parte. Ammollire i fogli di gelatina in acqua fredda. Tritare l'ananas per 15 sec. a vel. 3, poi unire lo zucchero, i tuorli, la vanillina, il succo di limone, il sale e per ultimo la gelatina strizzata: 5 min. 80° vel. 4.
Far raffreddare il composto poi amalgamare delicatamente la panna montata. Versare il tutto in uno stampo e porlo in frigorifero a rassodare per almeno 3 ore prima di servirlo

Variante alla fragola:

sostituire agli ingredienti della bavarese all'ananas, l'ananas con 300 gr. fragole.
Procedere come per la ricetta precedente

Gelato alla crema

Dosi per 6 persone:

2 tuorli
250 gr. latte
250 gr. panna
150 gr. zucchero
1 bustina vanillina
1 pizzico sale per aromatizzare
1 bastoncino di cannella
2 chiodi garofano (facoltativo)

Preparazione:

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale (eccetto gli aromi) e cuocere per 5 min. a 80° vel. 4. Versare il contenuto in un recipiente di stagnola, aggiungere la cannella, i chiodi di garofano e lasciar raffreddare. Eliminare gli aromi e mettere a congelare per almeno 3 ore in freezer. Togliere il gelato dal freezer, tagliarlo in grossi pezzi, inserirli nel boccale e mantecare per 20 sec. a vel. 7 e 10 sec. a vel. 4, spatolando.

Variante al cioccolato:

Unire agli ingredienti del gelato alla crema 50 gr. cacao amaro e togliere gli aromi. Procedere come per la ricetta precedente, inserendo tutti gli ingredienti nel boccale.

Variante al caffè:
Unire agli ingredienti del gelato alla crema 30 gr. nescafè e togliere gli aromi
Procedere come per la ricetta precedente.

Gelato malaga

Dosi per 6 persone:
2 tuorli
350 gr. latte
150 gr. marsala (o porto)
100 gr. zucchero
50 gr. uva passa (ammollata nel marsala o nel porto)
1 pizzico salle fino
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale eccetto l'uvetta: 5min. a 80° vel 4. Versare il contenuto in un recipiente di stagnola e mettere in freezer a congelare per almeno 3 ore . Togliere il gelato dal freezer, tagliarlo in grossi pezzi, metterlo nel boccale e mantecare per 20 sec. a vel. 7 e 10 sec. a vel. 4. Alla fine unire l'uvetta strizzata e mantecare ancora 2 sec. a vel. 4, spatolando. Servire in coppe unendo a piacere un po' di Porto.
Consigli:
Se si vuole si può diminuire la quantità di latte sostituendolo con la stessa quantità di panna.

Mousse al cioccolato

Dosi per 6 persone:
200 gr. cioccolato fondente
100 gr. latte
4 uova
125 gr. burro morbido
Per guarnire:
250 gr. panna fresca.
Preparazione:
Tritare il cioccolato: 20 sec a vel. turbo, poi unire il latte e cuocere 2 min. a 70° vel. 4. Dal foro del coperchio con le lame in movimento aggiungere il burro a pezzi e i tuorli, uno alla volta, lavorando 20 sec a vel. 7. Versare in una ciotola e lasciare raffreddare. Nel frattempo lavare e asciugare il boccale, disporre la farfalla sulle lame e montare gli albumi con un pizzico di sale per circa 2 min. a vel. 2-3. Unire delicatamente gli albumi montati al composto, versare in uno stampo e porre in frigorifero. Montare la panna, guarnire la mousse e servirla ben fredda.

Coppa del nonno

Dosi per 6 persone:
100 gr. zucchero
10 gr. nescafè
500 gr. panna fresca
1 uovo (facoltativo)
Preparazione:
Mettere nel boccale l'uovo, lo zucchero e il nescafè: 20 sec. a vel. 9. Disporre la farfalla sulle lame, aggiungere la panna e montare per 60 sec. circa a vel. 2-3. Versare il gelato in coppe singole. Metterle in frigorifero e servirle ben fredde.
Consigli:
Se il composto non si presentasse sufficientemente consistente, aumentare il tempo di qualche secondo. Un buon risultato si può ottenere anche con la panna vegetale.

Sorbettone di limone

Dosi per 6 persone:
700 gr. di ghiaccio
2 limoni pelati e privati dei semi
200 gr. di zucchero
Preparazione:
Fare lo zucchero al velo per 30 sec a vel turbo. Inserire prima i limoni poi il ghiaccio: 1 min. da vel. 5 a Turbo spatolando. A piacere sostituire i limoni con altra frutta. I sorbettoni sono a base di frutta congelata, zucchero a velo e 1 limone

Sorbetto di limone

Dosi per 6 persone:
400 gr. acqua
200 gr. zucchero
150 gr. succo di limone (3 limoni circa)
1 pezzetto di scorza gialla di limone.
Preparazione:
Mettere nel boccale acqua, zucchero e la scorza di limone e scaldare 2min. a 50° vel. 1. Lasciar raffreddare completamente, poi unire il succo di limone e togliere la scorza. Versare il tutto in un recipiente largo e basso (contenitore di stagnola) e mettere in congelatore per almeno 1 notte. Al momento

di servire, dividerlo in pezzi e metterlo nel boccale. Mantecare bene aiutandosi con la spatola, per 10 sec. a vel. 9 e per altri 20 sec. a vel. 4. Servire subito.

Succhi e conserve

Dado vegetale Bimby

Ingredienti:
200 gr. sedano
2 carote
1 cipolla
1 pomodoro
1 zucchina
1 spicchio d'aglio
1 manciata funghi freschi
1 foglia d'alloro
poche foglie di basilico, salvia, rosmarino,
1 ciuffo di prezzemolo
1 cucchiaio olio
200 gr. sale grosso
50 gr. parmigiano grattugiato.
Preparazione:
Tritare tutte le verdure nel boccale per 10 sec. a vel. 4. Unire il sale, l'olio e cuocere per 20 min. a Varoma vel. 2. Alla fine aggiungere il parmigiano e portare lentamente a vel. 6. Successivamente omogeneizzare il tutto portando lentamente a vel. Turbo per 1 min.

Dado di carne Bimby

Ingredienti:
300 gr. carne macinata
300 gr. verdure miste (sedano, carote, cipolle, salvia, rosmarino, aglio)
1 pomodoro
300 gr. sale grosso
3 cucchiai vino rosso (a piacere)
1 foglia d'alloro
1 chiodo garofano(a piacere)
Preparazione:
Tritare le verdure con il sale nel boccale per 5 sec. a vel. 4. unire la carne, il vino, l'alloro, il chiodo di garofano, e cuoci per 30 min. a Varoma vel. 1. Alla fine portare lentamente a vel. 6 per 30 sec. e successivamente omogeneizzare il tutto portando lentamente a vel. turbo per 1 min.

Conserva di pomodoro cotta

Ingredienti:
1 kg pomodori maturi
1 cipollina
1 spicchio aglio
1 gambo sedano
1 mazzetto prezzemolo
5 foglie basilico
timo e maggiorana a piacere
1 cucchiaino sale
Preparazione:
Lavare i pomodori, sgocciolarli e metterli nel boccale con tutti gli ingredienti: 1 min. a vel. turbo. Cuocere per 30 min. a 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato. Versare la salsa bollente in vasetti ben puliti, chiuderli ermeticamente e sterilizzarli mediante ebollizione per circa 10 min.

Conserva di pomodoro cruda

Ingredienti:
1 kg e mezzo pomodori maturi
1 mazzetto basilico
Preparazione:
Lavare i pomodori, sgocciolarli, tagliarli a pezzi e metterli nel boccale: 1 min. a vel. Turbo. Versare la salsa in vasetti ben puliti, introdurre 2 foglie di basilico e chiuderli ermeticamente. Sterilizzare come nella ricetta precedente.

Marmellata di mele cotogne

Ingredienti:
500 gr. mele cotogne sbucciate e a pezzi
550 gr. zucchero
100 gr. acqua

Preparazione:
Mettere nel boccale l'acqua e le mele e cuocere per 10 min. a 100° vel. 4. Aggiungere lo zucchero e terminare la cottura per 20 min. a 100° vel. 4.

Marmellata di albicocche

Ingredienti:
500 gr. albicocche mature
400 gr. zucchero
2 cucchiai succo di limone
Preparazione:
Mettere nel boccale tutti gli ingredienti e cuocere per 30 min. a 100° vel. 4. versarla ancora calda in barattoli, chiuderli ermeticamente e conservarli in frigorifero. La marmellata sarà pronta quando ponendo due gocce in un piattino rimarrà ben aderente.
Consigli:
Se si ritiene necessario per aumentare la densità, continuare la cottura a Varoma per il tempo necessario.
Variante di pesche:
Sostituire le albicocche con le pesche e procedere come per la ricetta precedente.
Variante di fragole:
Sostituire le pesche con le fragole e procedere come per la ricetta precedente

Succo di mele

Ingredienti:
3 grosse mele sbucciate
100 gr. zucchero
800 gr. acqua
succo di 1 limone
Preparazione:
Preparare nel boccale lo sciroppo inserendo l'acqua e lo zucchero e cuocere per 10 min. a 100° vel. 1. Aggiungere il succo di limone, la frutta a pezzi e portare lentamente da vel. 4 a vel. 7, e successivamente a vel. Turbo per 1 min.
Consigli:
La quantità di zucchero e acqua può variare a secondo dei gusti. Per conservare i succhi a lungo utilizzare bottiglie resistenti al calore, tappare ermeticamente e sterilizzarli mediante ebollizione.
Variante alle pere:
Sostituire agli ingredienti le mele con le pere e procedere come per la ricetta precedente.
Variante alle pesche:
Sostituire agli ingredienti le pere con 5 pesche e procedere come per la ricetta precedente
Variante alle albicocche:
Sostituire agli ingredienti della ricetta precedente le pesche con mezzo kg di albicocche e procedere come per la ricetta precedente.

Succo d'uva

Ingredienti:
500 gr. chicchi d'uva
succo di mezzo limone
Preparazione:
Lavare i chicchi d'uva e inserirli nel boccale con il succo di limone: 5 sec. a vel. 5. Filtrare il composto d'uva col cestello posizionato su una caraffa larga, rimestando con la spatola finche tutto il succo venga ben filtrato. Servire subito.
Consigli:
Un bicchiere al mattino a digiuno per 15 giorni è un'ottima cura disintossicante.

Composta di arance

Ingredienti:
1kg di arance
2 limoni
700 gr. di zucchero
2 carote
Preparazione:
Pelare a vivo le arance e i limoni e tenere da parte 60 gr. di scorza mista senza la parte bianca. Inserire nel boccale la frutta, le scorze, lo zucchero e le carote 1 min. vel. da 0 a Turbo. Cuocere per 40 min. a 100° vel. 3. A piacere unire 2 cucchiai di rhum.
Consigli:
Se si ritiene opportuno per aumentare la densità continuare la cottura per il tempo necessario.
Variante ai mandarini:
1 kg. di mandarini non trattati
2 carote
2 limoni
700 gr. di zucchero

100 gr. di acqua.

Preparazione:

Lavare e sbucciare i mandarini. Inserire le bucce lavate nel boccale e tritarle per 1 min. vel. 5 Unire l'acqua e cuocere 10 min. a 100° vel. 1. Scolare il composto e metterlo da parte. Inserire nel boccale le carote vel. 5 per pochi secondi. Togliere ai mandarini tutti i filamenti e i nocciolini e aggiungerli alle carote con il limone pelato a vivo e cuocere per 30 min. a 100° vel. 1. Aggiungere quindi lo zucchero, le bucce tenute da parte e terminare la cottura per 10 min. 100° vel.1. A piacere unire 2 cucchiai di rhum.

Consigli: se si vuole aumentare la densità aumentare la cottura per il tempo necessario

Proposte di gastronomia dietetica

Bibita di pesca al the

Dosi per 4 persone:
400 gr. di pesche
400 g. di the
20 gr. di miele
scorza di limone q.b.
Preparazione:
Sbucciare le pesche e privarle del nocciolo. Mettere nel boccale le pesche ed il miele: 40 sec. vel 8. Unire il the e mescolare 10 sec. Servire freddo con scorza di limone.
Dissetante e rinfrescante, questa bevanda fornisce solo 39 Kcal. a porzione

Budino al caffè

Dosi per 1 persona:
Ingredienti:
200 gr. di latte scremato
10 gr. di caffè in polvere
20 gr. di maizena
10 gr. di miele
10 gr. di cioccolato fondente
Preparazione:
Inserire nel boccale il latte, il caffè, la fecola, il miele e cuocere per 4 min. a 90° vel 4. Versare il composto in una teglia inumidita. Servire freddo
Dessert equilibrato, ideale per chi tiene alla linea. Una porzione fornisce 160 kcal. Ottimo apporto di calcio e fosforo.

Sorbetto di kiwi

Dosi per 4 persone:
500 gr. di kiwi
100 gr di latte intero
100 gr. di zucchero.
Preparazione:
Congelare il kiwi a tocchetti e il latte a cubetti. Togliere la frutta 5 min. prima di utilizzarla. Fare lo zucchero a velo: 20 sec. a vel. turbo. Unire il kiwi ed il latte: 40 sec. a vel. 7 e 20 sec. a vel. 4, spatolando.
La ricetta fornisce 161 kcal per porzione. Interessante il contenuto di vitamina C

Mele al vapore

Dosi per 4 persone:
100 gr. di acqua
700 gr. di mele
300 gr. di vino moscato
50 gr. di zucchero
2 chiodi di garofano
Preparazione:
Inserire nel boccale 200 gr. di acqua con il vino moscato e i chiodi di garofano e portare ad ebollizione 6 min. a 100 gr. vel. 1. Sbucciare le mele, tagliarle in quarti, disporle nel Varoma e cospargerle con lo zucchero. Quando il liquido bolle, posizionare il Varoma e cuocere: 12 min. a Varoma vel. 1. Servire con poco sciroppo di cottura.
Preparazione poco calorica ed aromatica, utile per stimolare la digestione. Una porzione fornisce 103 Kcal.

Pizza al prosciutto e rucola

Dosi per 4 persone:
Per la pasta:
500 gr. farina
25 gr. lievito di birra
200 gr. acqua
100 gr. latte
2 cucchiai di olio extravergine di oliva (20 gr.)

un pizzico di zucchero
sale q.b..
Per la farcitura:
150 gr. prosciutto crudo
180 gr. pelati
250 gr. mozzarella
150 gr. rucola
30 gr. olio extravergine d'oliva.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'olio, il lievito, l'acqua, il latte tiepido: 10 sec. a vel. 4. Versare la farina 20 sec. vel 6 e 1 min. a vel. Spiga. Lasciare lievitare l'impasto finché avrà raddoppiato il suo volume, poi sgonfiare la pasta e stenderla in una teglia unta d'olio. Disporre sull'impasto la mozzarella tritata, i pelati sminuzzati e aggiungere un filo d'olio. Cuocere in forno a 220° per circa 20 minuti. Al termine della cottura aggiungere il prosciutto crudo e la rucola.
E' un piatto completo ed equilibrato, un ottimo esempio di piatto unico. Fornisce 639 kcal per porzione.

Gnocchi di spinaci

Dosi per 4 persone:
400 gr. di spinaci lessati
200 gr. di ricotta di vacca
1uovo
300 gr. di parmigiano
sale q.b.
Per condire:
Olio extravergine di oliva
20 gr. parmigiano
Preparazione:
Inserire nel boccale gli spinaci ben strizzati, tritarli per 30sec. a vel 3-6. Unire la ricotta, il formaggio, l' uovo, il sale q.b.: 30 sec. vel 3-6. Con l'impasto ottenuto formare dei piccoli cilindri da lessare in acqua salata fino a quando non vengono a galla. Scolarli e condirli con olio e parmigiano grattugiato.
E' un primo piatto ricco di proteine, povero di carboidrati e poco calorico. Una porzione fornisce 260 Kcal.

Zuppa di verdure

Dosi per 4 persone:
1 piccolo finocchio
1 carciofo
1 carota
1 zucchina
1 gambo di sedano
1 cipolla
basilico
600 gr. di brodo vegetale
2 cucchiai di olio extravergine di oliva
sale q.b.
Preparazione:
Tagliare a dadini il finocchio, il carciofo ed il gambo di sedano. Nel boccale, con le lame in movimento tritare la carota e la zucchina e tenere a parte. Tritare la cipolla e versare il brodo vegetale, unire le verdure tagliate a dadini. Cuocere per 20 min. a 100° vel. 1. Condire la zuppa con il basilico tritato e l'olio extravergine di oliva.
Molta fibra e poche calorie per questa zuppa ideale per chi vuole ritrovare la linea perduta. 72 kcal a porzione.

Frittata campagnola

Dosi per 4 persone:
4 uova fresche
80 gr. di latte p. scremato
100 grammi di spinaci e zucchine
20 gr. di parmigiano reggiano
10 gr. di farina.
Preparazione:
Inserire nel boccale zucchine e spinaci, 1 min. 100° vel. 4 e 1 min. 100° vel 2. Versare nel boccale il latte, la farina, il formaggio e le uova, un pizzico di sale. Frullare per 30 sec. a vel. 4. Bagnare e strizzare un foglio di carta da forno, foderare il Varoma e versare il composto. Inserire nel boccale 400 gr. acqua e un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere a Varoma, dal momento della fuoriuscita del vapore per circa 30 min. .
Una porzione fornisce 118 Kcal

Crema di zucchine

Dosi per 4 persone:
8 zucchine
mezza cipolla
2 patate medie
120 gr. di riso
40 gr. d'olio extravergine
700 gr. d'acqua
sale q.b.

Preparazione:
Inserire nel boccale la cipolla e l'olio: 2 min. a 90° vel. 4. Mettere a tocchetti le patate e le zucchine, 700 gr. di acqua, sale e cuocere: 15 min. a 100° vel. 1. Frullare per 1 min. a vel. 8. Versare il riso e cuocere per 14 min. a vel. 1. A piacere, aggiungere un trito di prezzemolo. Questa ricetta fornisce 255 Kcal per porzione e vitaminica e rimineralizzante

Insalata di polipo e verdure

Dosi per 4 persone:
800 gr. di polipo
800 gr. di patate
600 gr. di carote
40 gr. di succo di limone
500 gr. di acqua
cipolla e sedano.
Preparazione:
Inserire nel boccale 500 gr. di acqua, un pezzetto di cipolla, un pezzetto di sedano e il succo di limone, sale q.b. Mettere il polipo nel cestello e introdurlo nel boccale. Preparare le verdure tagliate a tocchetti e metterle nel Varoma. Posizionare il Varoma e cuocere 40 min. a Varoma. A cottura ultimata, spellare il polipo, tagliarlo a tocchetti, metterlo in un piatto da portata e aggiungervi le patate e le carote. Condire con olio, limone e sale.
Ogni porzione apporta 377 Kcal, è un piatto proteico a basso tenore lipidico indicato sia nell'alimentazione di chi pratica sport che nei regimi dietetici ipocalorici

Crema di cavolfiore

Dosi per 4 persone:
800 gr. di acqua
1 cavolfiore da circa 800 gr.
20 gr. di burro
20 gr. di olio extravergine di oliva
2 cucchiai di farina
30 gr. di parmigiano grattugiato
noce moscata a piacere
120 gr. di crostini.
Preparazione:
Inserire nel boccale l'acqua e le cimette di cavolfiore, il sale e cuocere per 15 min. a 100° vel. 1. Versare la farina, l'olio ed il burro, cuocere ancora per 5 min. a vel. 8-9. Versare la crema in una zuppiera, unire il parmigiano grattugiato e, a piacere, una grattatina di noce moscata. Primo piatto equilibrato e poco calorico 250Kcal. ad elevato contenuto di vitamina C.

Alimentazione delicata

Prima colazione

Ingredienti:
200 gr. latte
5 gr. zucchero
2 fette biscottate
Preparazione:
Inserire tutti gli ingredienti nel boccale e cuocere 3 min. a 90° vel. 3; alla fine portare lentamente a vel. 9 per pochi sec.

Prima pappa

Ingredienti:
50 gr. patate sbucciate
50 gr. carote
40 gr. vitello
20 gr. crema di riso istantanea
250 gr. acqua
1 cucchiaino olio extravergine
Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 7, la carne e le verdure. Aggiungere l'acqua e cuocere 12 min. a 90-100° vel. 2. A cottura ultimata unire dal foro del coperchio la crema di riso e amalgamare il tutto: 40 sec. a vel. 6. Versare la pappa e aggiungere 1 cucchiaino di olio.

Brodo vegetale

Ingredienti:
1 patata media
1 pezzetto sedano
1 zucchina
2 o 3 foglie di spinaci o erbette o lattuga
500 gr. acqua
Preparazione:
Inserire nel boccale l'acqua e le verdure tagliate in grossi pezzi e cuocere per 20 min. a 100° vel. 1. Filtrare e utilizzare il brodo per preparare le varie pappe
Variante di carne
100 gr. manzo o pollo a pezzetti
100 gr. verdure miste
500 gr. acqua
Procedere come per la ricetta precedente

Crema di prosciutto

Ingredienti:
120 gr. patate sbucciate
20 gr. prosciutto crudo magro
2 foglie lattuga
20 gr. semolino di grano istantaneo
250 gr. acqua
1 cucchiaino olio extravergine.
Preparazione:
Inserire nel boccale la lattuga e le patate a pezzetti: 20 sec. portando lentamente da vel. 1 a vel. 8. Aggiungere l'acqua e cuocere 12 min. a 90-100° vel. 2. Terminata la cottura inserire dal foro del coperchio il prosciutto a pezzetti e il semolino: 20 sec. a vel. 4 e 15 sec. a vel. 8. Versare la pappa e aggiungere 1 cucchiaino di olio.

Crema di asparagi

Ingredienti:
Dosi per 4 persone:
400gr. di punte di asparagi
30 gr. di burro
1 cucchiaio di olio
mezza cipollina
3 patate medie
800 gr. di brodo
parmigiano per servire.
Preparazione:
Inserire nel boccale il burro, l'olio e la cipollina 3 min. 100° vel. 4. Unire gli asparagi a brevissimo colpo di Turbo. Aggiungere le patate a fettine e 600 gr di brodo: 15 min. 100° vel. 1. Al termine unire il restante brodo. Servire in fondine guarnite con punte di asparagi

Pappa di tacchino

Ingredienti:
40 gr. carote
40 gr. patate sbucciate

40 gr. tacchino
150 gr. latte
50 gr. acqua
1 cucchiaino olio extravergine
Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 7, la carne. Unire le patate e le carote: 20 sec. a vel. 3. Riunire il composto con la spatola, aggiungere l'acqua, il latte e cuocere per 13 min. a 90° vel. 2. Terminata la cottura amalgamare il tutto per 20 sec. a vel. 6. Versare la pappa e aggiungere 1 cucchiaino di olio.

Semolino con l'uovo

Ingredienti:
200 gr. brodo di carne o vegetale
25 gr. semolino istantaneo
1 uovo
1 cucchiaino di olio extravergine
Preparazione:
Inserire nel boccale il brodo: 5 min. a 100° vel. 3. Unire il semolino, il tuorlo e l'olio d'oliva e amalgamare: 40 sec. a vel.6. Versare la pappa e aggiungere 1 cucchiaino di olio.

Vellutata di zucca

Ingredienti:
Dosi per 4 persone:
600 gr. di zucca
300 gr. di patata
1 scalogno
30 gr. di olio o burro
30 gr. di burro
200 gr. di latte
500 gr. di acqua
parmigiano o spolverata di cannella.
Preparazione:
Inserire nel boccale scalogno e olio. 3 min. 100° vel. 4 Aggiungere la zucca a pezzi, un colpo di turbo. Aggiungere le patate a fette, il brodo e il latte e cuocere 20 min. 100° vel. 1. A fine cottura unire il burro e frullare 40 sec. a vel. 6. Servire spolverizzato di cannella o parmigiano

Vellutata di patate

Ingredienti:
Dosi per 4 persone:
600 gr. di patate bianche
mezza cipollina
2 cucchiai di olio
mezzo litro di brodo
400 gr. di latte
30 gr. di burro.
Preparazione:
Inserire nel boccale cipollina e olio: 3min. 100° vel. 4 Inserire le patate, lavate, sbucciate e tagliate a dadini. Aggiungere il brodo e il latte, cuocere: 20 min. 100° vel. 1. A fine cottura unire il burro e il parmigiano, frullare per 40 sec. a vel. Turbo e servire.

Passato di verdure

Ingredienti:
200 gr. verdure (zucchine, sedano, carote, patate)
300 gr. acqua
1 cucchiaino olio d'oliva extravergine
Preparazione:
Tritare le verdure: 30 sec. da vel. 1 a vel. 8. Unire l'acqua: 15 min. a 100° vel. 4. Versare la pappa e aggiungere 1 cucchiaino di olio

Pappa di sogliola

Ingredienti:
100 gr. carote
50 gr. patate sbucciate
50 gr. filetti sogliola
20 gr. semolino istantaneo
400 gr. acqua
1 cucchiaino olio d'oliva extravergine
Preparazione:
Inserire nel boccale dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 6 le patate, le carote e la sogliola. Aggiungere l'acqua e cuocere per 12 min. a 90-100° vel. 2. a cottura ultimata unire dal foro del coperchio il semolino: 40 sec. a vel. 6. Versare la pappa e aggiungere 1 cucchiaino di olio

Frullato

Ingredienti:
150 gr. di frutta (mela o banana)
80 gr. acqua
3 biscotti
succo di limone

Preparazione:
Dopo aver inserito tutti gli ingredienti nel boccale, dal foro del coperchio con lame in movimento a vel. 6, frullare per 1 min. a vel. 6.

Mousse di mela e kiwi

Ingredienti:
1 mela
1 kiwi
50 gr. zucchero
1 cucchiaino limone
Preparazione:
Procedere come per la ricetta precedente

Dessert di mela

Ingredienti:
1 mela
50 gr. tra acqua e succo di limone
Preparazione:
Inserire nel boccale la mela a tocchi: 10 sec. a vel. 4. Aggiungere l'acqua e il succo di limone e cuocere per 5 min. a 90° vel. 4. a fine cottura amalgamare per 20 sec. a vel. 6.
Servire il dessert fresco

Indici

PREPARAZIONI DI BASE **2**

Bimby trita **2**
Prezzemolo, Basilico, Aromi Vari 2
Carote, Cipolle, Sedano 2
Verdure Miste 2
Ghiaccio 2
Carne cruda/cotta 2

Bimby grattugia, macina e polverizza **2**
Zucchero 3
Pane secco e raffermo 3
Parmigiano 3
Riso 3
Legumi e cereali 3

Bimby monta **3**
Albumi a neve 3
Panna montata 3

Bimby impasta **3**
Pasta sfoglia 4
Pasta all'uovo 4
Pasta per pane o pizza 4
Pasta brisé 4
Pasta frolla 4
Pastella per fritture 5

Bimby cuoce **5**
Crema Bimby 5

BIBITE, APERITIVI, COCKTAIL **6**
Bibite integrali 6
Bibite filtrate 6
Gin fizz 6
Aperitivo al melograno 6
Aperitivo al sedano 6
Frappè 6
Orange cooler 7
Cocktail per le feste 7
Aperitivo alle fragole 7
Frullati 7
Aperitivo alla pesca 7

ANTIPASTI, SALSE E MOUSSE 8
Paté di olive 8
Maionese 8
Salsa tartara 8
Salsa boscaiola 8
Salsa viennese 8
Pesto alla genovese 9
Salsa tonnata 9
Salsa olandese 9
Mousse di prosciutto 9
Salsa verde 9
Salsa piccante ketchup 9
Insalata russa 10
Paté gustoso 10
Fonduta alla piemontese 10
Paté di fegato delicato 10
Barchette di peperoni gratinati 11
Besciamella 11
Mousse di ricotta e salmone 11
Salsa Mornay 11
Tondini al formaggio 11

SUGHI E PRIMI PIATTI 12
Polenta 12
Polenta con farina precotta 12
Sugo ai peperoni 12
Sugo alla puttanesca 12
Pasta e ceci 13
Salsa di pomodoro 13
Minestra di fave 13
Ragù 13
Sugo al tonno 13
Minestrone con la pasta 14
Pasta e fagioli 14
Pasta e piselli con zucchine farcite 14
Sugo alle cozze (o vongole) 14
Lasagnette di crêpes al radicchio trevisano 15
Tris di riso pesce e verdure 15
Risotto alla milanese (giallo) 16
Gnocchi alla romana 16
Risotto con i funghi 16
Risotto pomodoro e basilico 17
Maccheroni gratinati 17

PIATTI A BASE DI CARNE 18
Polpettone farcito 18
Polpette al vino 18
Involtini al prosciutto 18
Polpettone freddo estivo 18
Lenticchie con salamelle al vapore 19
Spezzatino di agnello con carciofi 19

Carne alla pizzaiola 19
Filetto di maiale al latte con carote 20
Pollo alle mandorle 20
Cosce di pollo con verdure 20
Tacchino agli agrumi 21
Petti di pollo alla salvia 21
Spezzatino con piselli 21

PIATTI A BASE DI PESCE 22
Polipetti affogati 22
Merluzzo con olive 22
Pesce spada alla ghiotta 22
Spigole all'acqua pazza con patate 22
Filetti di pesce brodettati 23
Seppie con piselli 23
Bauletti di sogliola 23
Molluschi al Varoma 23

PIATTI A BASE DI VERDURE 25
Peperonata 25
Cipolline in agrodolce 25
Caponata 25
Purè 25
Funghi trifolati 26
Zuppa di patate con peperoni ripieni 26
Carciofi trifolati 26
Tris ai funghi 26
Spinaci per contorno 27
Torta crêpes agli spinaci 27
Tortino di uova e zucchine 27
Purè di fave con bietole 28
Tortino ai carciofi 28

FOCACCE E TORTE SALATE 29
Pan brioches 29
Focaccia con cipolle 29
Tortano napoletano 29
Pizza Margherita 29
Quiche lorraine 30
Quiche ai carciofi 30
Treccia rustica 30
Pane alle olive 30

TORTE E BISCOTTI 32
Strudel di mele alla viennese (Wiener Apfelstrudel) 32
Pan di Spagna 32
Torta al limone 32
Torta soffice al cioccolato e pere 33
Torta di rose 33
Plumcake all'arancia 33

Barrette morbide 34
Muffin 34
Crostata di marmellata 34
Babà 34
Pasta di mandorle 35
Biscotti al cocco 35
Brutti ma buoni 35
Profiteroles 35
Lingue di gatto 35
Tartufi al rum 36
Camille 36
Baci di dama 36
Torta di carote 36
Ciambellone 36
Torta di mele 37
Crostata di frutta 37

CREME E BEVANDE CALDE 38
Cioccolata 38
Cappuccino 38
Zabaione 38
Salsa di fragole 38
Caffè irlandese 38
Crema gianduia 38
Salsa al cioccolato 38
Crema gianduia al cacao 39
Crema pasticcera 39

GELATI E SEMIFREDDI 40
Panna cotta 40
Sorbettone di frutta mista 40
Semifreddo torronato 40
Spumone al caffè 40
Semifreddo allo zabaione 40
Gelato di fragole 41
Sorbetto di pere e grappa 41
Bavarese all'ananas 41
Gelato alla crema 41
Gelato malaga 42
Mousse al cioccolato 42
Coppa del nonno 42
Sorbettone di limone 42
Sorbetto di limone 42

SUCCHI E CONSERVE 44
Dado vegetale Bimby 44
Dado di carne Bimby 44
Conserva di pomodoro cotta 44
Conserva di pomodoro cruda 44
Marmellata di mele cotogne 44

Marmellata di albicocche 45
Succo di mele 45
Succo d'uva 45
Composta di arance 45

PROPOSTE DI GASTRONOMIA DIETETICA 47
Bibita di pesca al the 47
Budino al caffè 47
Sorbetto di kiwi 47
Mele al vapore 47
Pizza al prosciutto e rucola 47
Gnocchi di spinaci 48
Zuppa di verdure 48
Frittata campagnola 48
Crema di zucchine 48
Insalata di polipo e verdure 49
Crema di cavolfiore 49

ALIMENTAZIONE DELICATA 50
Prima colazione 50
Prima pappa 50
Brodo vegetale 50
Crema di prosciutto 50
Crema di asparagi 50
Pappa di tacchino 50
Semolino con l'uovo 51
Vellutata di zucca 51
Vellutata di patate 51
Passato di verdure 51
Pappa di sogliola 51
Frullato 51
Mousse di mela e kiwi 52
Dessert di mela 52

INDICI 53